

中国名菜譜

第二輯

北京名菜名点之一

城市服务部飲食業管理局緣

食品工业出版社

1957年•北 京

前 言

几千年来我国劳动人民創造的烹飪菜品,种类繁多,丰富多彩,制作方法多种多样,积累了宝贵的技术經驗。据不完全統計:全国約有各式菜肴五千余种,丰富了我国人民的生活,且从已聞名于世界。这显示着我国劳动人民的辛勤劳动和創造的智慧,应当把它看作祖国的文化遗产妥善地概承下来,並加以發揚。因此,总結我国历史的烹飪經驗,交流推广,以充实广大人民的烹調知識,进一步提高厨师的烹飪技术水平,逐步滿足人民对飲食方面的新的要求,更好地为社会主义建設和人民服务,已成为飲食業工作的一項重要任务。为此,特联絡有关單位、有名厨师、以及社会上有經驗的人士,有步驟地編写"中国名菜譜"一書,分輯出版。

本輯是在北京市飲食業公司和北京市服务局的协助下, 由有关名厨师亲自介紹編写而成,並經当地飲食業名厨师共 同鑑定过。內容着重地介紹了各个品种的制作方法,文字力求 通俗易懂,使讀者看了后能够仿做。書中所用厅、兩是 16 兩一 斤的市厅,尺寸是市尺。至于各个菜点所含营养成分和营养 价值,目前我們还沒有着手进行分析研究,拟留待以后补充。

本輯所选只是北京所固有的名菜、名点的一部分,其烹制單位,也限于異正北京本地風味的飯館,因而單位少,品种也較少。其他單位的名菜名点和北京特殊風味,仍在繼續編明,預定1958年上半年即可防續出版。由于我們缺乏編写食體的經驗,在內容上难免有缺点和錯誤,希望讀者指正,以便改姓。

中华人民共和國城市服务部飲食業管理局

1957年8月

'目 录

		杤	腔	
- ,	海紅魚翅	(6)	=,	海紅魚唇(7)
三,	紅燒蠟干	······(8)		熠鷄晡(9)
. 7 1.,	鍋燒鶏	(11)		螞螂鶏塊(12)
七、	抓炒魚片	·····(13)		鍋貼魚(14)
九。	鍋貼里脊	(15)	$ \bigcirc$,	炸佛手捲(16)
,	万字扣肉	(18)		苏造丸子(20)
三,	炸榛子醬	(21)	四、	炒豌豆醬(22)
— T i.,	炒胡蘿卜醬	(23)	一六、	炒黃瓜醬(24)
一七、	四大酥	(25)	一八、	荷叶肉(26)
一九、	蟹肉丸于	(27)	\Box \bigcirc .	妙于藍豆腐(28)
	炒豆腐腦	(29)	==,	骗肚仁(29)
	琉璃茄子		二四。	藕絲羹(32)
$\equiv E_{\Delta}$	炸段宵	(33)		
		又一順((清眞)	
₋	扒海羊	(34)	#	幾四宝(38)
	如意白菜捲			荷叶鴨子(38)
	鴨泥面包			如意鴨肝養(40)
	珍珠三鯡			扒三白(42)
	昼月雞			滑羊四宝(45)
	鱼露雞			菊花魚球(47)
	魚蓉白奶雞…			`番茄香菇盒(50)
	炸捲果			袈裟牛肉(52)

Ņ.

	•		
	·		
四二,	他絲雷(54)	四三、桂花羊肉(55)	
四四、	东坡羊肉(55)	四五、生扒羊肉(56)	
四六、	手抓羊肉(57)	四七、燉二筋(58)	
四八、	奶湯散丹(59)	四九、都三群(59)	
ÆО,	羊肝排金(60)	五一、鹽爆肚仁(61)	
五二、	酸辣銀絲(62)	五三、油爆肚仁(63)	
五四,	烩全样(64)	五五、云罗大蝦(65)	
五六、	酸砂子蟹(66)	五七、八宝釀西紅柿(67)	
五八、	什錦波蘿飯(69)	五九、炸羊尾(70)	
•	瑞增摩((本)	
	→而+百 序: \	/편 일찍 /	
さい さいしょ	規 牛肉	(71)	
	赵常斌	避 师	
六一、	紅燒翅根(72)	六二、炸雞酥絡(73)	
	杏核肉(74)	六四、凉冻綠豆肘(75)	
几种名点			
水五。	奶油炸糕(76)	六六、油酥蘿卜絲餅(77)	
	豆腐腦(清冀)(80)	六八、酥農餅(海眞)(83)	
		•	

PL.

仿膳开設于北京市北海公园內,是有名的清宫風味的飯館,其菜品是由清宫御膳房的厨师和他們傳授的徒弟所烹制的,制作精緻,別有風味。下列二十五种菜品的制作厨师是 潘文賞、王景春、鍾福、郑潤齋等人。

一、海紅魚翅

(一) 原料:

水發魚翅一斤牛	味之素一錢二分
獨黃 (用螃蟹二 斤 蒸 熟 剝	葱、姜各少許
出)約四兩	鹽二錢六分
胡蘿卜 (紅色的)四兩	純鷄鴨湯一斤三兩
湿团粉五錢	猪油四兩
料酒,	

- 1. 將發好的魚翅用涼水漂洗二次,洗掉边沿的杂質,放到开水鍋中,待水再开后撈出,再用涼水清洗一次,放到碗中把魚翅摆齐,加入料酒二錢、鹽二錢、味之素三分、及葱、姜塊各少許,並倒入純鷄鴨湯(約六兩)沒过魚翅,放在籠屉中用旺火蒸,到蒸爛为止。一般嫩翅需要蒸一小时,老翅則需一个半小时。試驗魚翅是否蒸爛,可用筷子挑起魚翅,如翅針兩端柔軟下垂,翅根部分的翅肉已大部蒸化,魚翅針明显鳞出,到此种程度时,則魚翅已爛,即可出屉。
 - 2. 把猪油四兩倒入炒勺中,放在旺火上,待油温后,

放入胡蘿卜絲(胡蘿卜去皮后切成組絲),再把炒勺端到飲火上,慢慢地炸約二十分鐘左右,胡蘿卜絲即爛,猪油变紅,撈出胡蘿卜絲不用,只留紅油(注意不要用旺火,以兔油太熱,胡蘿卜絲炸胡,而油不能变紅)。

- 3. 取純鷄鴨湯六兩(一般小手勺二勺左右)倒在炒勺中,加入味之素三分、鹽二分、料酒一錢,將蒸爛的魚翅去掉原湯也倒入炒勺中,挪到微火上煨煮。开鍋后,仍將湯泌去,另換六兩純鷄鴨湯,再加入味之案三分、鹽二分、料酒一錢,煨煮一次。如此共煨煮兩次,魚翅腥味已出,还要將湯必去,然后順着翅針整齐地摆在盤中。
- 4. 取紅油一半倒在炒勺中,將蟹黃倒入,加入料酒二錢、味之素三分、鹽二分及少許純鷄鴨湯(約一兩),約數十分鐘左右,使紅油及料酒等味道都滲到蟹黃中,蟹黃成为碎末,再加入湿团粉五錢勾芡,使汁变稠。此时將炒勺由火上端下来,把剩余的一半紅油倒入(应把炒勺端下火来,以免鍋太热,紅油全部吃入汁中),一炒即成蟹黃紅汁,將此汁澆到魚翅上面即成。

(三) 特点:

(一)原料:

此菜做成后上面一層紅油,用筷子挑起魚翅时呈現乳白色,色調美观。味道鮮醇,利口而不腻,为清朝宫庭秋季名菜。

二、海紅魚唇

水發魚唇……一斤半 胡蘿卜 (紅色的)……四兩 舊黃 (用螃蟹 2 斤蒸熟到 湿闭粉…… 五錢 出)……約四兩 味之素……一錢二分

料酒	純鷄鴨湯一斤三兩
葱、姜各少許	猪油四兩
鹽二錢六分	
(一) 動体士は	•

(二) 制作方法:

- 1. 先縣發好的魚屬用涼水漂洗兩次,然后切成三寸 長、五分寬的長条, 放到开水鍋中汆煮一次, 去掉腥味, 撈 出。这时檢查一次、把較軟的放一碗中、下朵的放在另一碗 中,加入料酒二錢、關一錢及葱、姜各少許、並加入緬鷄鴨 湯(約六兩),沒过魚曆,然后把較硬的一碗放在籠雁中用旺 火蒸爛(軟的不蒸)。蒸約十分鐘左右, 用手摸着如豆腐一 样柔軟即可,注意蒸的时間不要过久,防止將魚唇蒸化。
 - 2. 其他各种原料的处理及庖制方法与海紅魚翅相同。 (三)特点:

此菜制成后为紅白色, 颜色鮮艳。吃时味鮮而醇厚, 嚼 时柔軟而有勁。

三、紅燐螺干・

(一) 原料:

千蝗千四兩	,	味之素五分
香菇三錢		葱、姜 各少許
大腿 (蒸熟的) ······王錢		鹽五分
水發玉蘭片三錢		雞湯一斤
湿团粉二錢		雅油———————————————————————————————————
醬油三 錢		鶏油五錢
料酒五錢		•
(一) 倒在士计。		•

(二) 惻作万法:

1. 將輕干用清水把土及泥沙洗淨,放在开水鍋中汆煮 兩次, 共約四、五分鐘撈出, 放在碗中, 加入醬油一錢、料

- 酒二錢、味之素一分、鹽三分、葱、姜各一塊与雞湯約三兩 (以沒过蟶于为度)。再放在籠屜中用旺火蒸爛,約一个多 小时,用手捏着已軟,即已蒸好,將湯泌出。
- 2. 玉蘭片切成二寸長、五分寬的薄片,放入开水鍋中 **永一**次去掉酸味。香菇泡开,擇洗干淨,与火腿切成同玉蘭 片一样大小的片。
- 3. 把猪油放在炒勺內,將姜、葱末放入稍炸;再加入醬油一錢、料酒一錢、味之素一分及雞湯六、七兩(約二小手勺);然后把鹽干倒入,燒五、六分鐘,把蒸鍋味去掉,將湯泌出。
- 4. 另用雞湯六、七兩,加入醬油一錢、料酒二錢、味之素三分、鹽五分,同时將蟶干倒入炒勺中,鄉到徵火上慢燒,不使湯大开,以便將泡沫撤去,保持湯汁清亮。然后將火腿、香菇、玉繭片等原料倒入,勾上团粉,使汁变稠,淋上雞油即成。

(三)特点:

此菜作成后为淡黄色,上澆有汁,吃时味鮮美而柔軟。

四、燿鷄脯

(一)原料: 鷄脯肉 二爾 鹽 五、六分 鷄蛋 三个 純鶏湯 約三兩 施豆 至十余粒 豬油(取一斤多作炸料用, 約 湿固粉 三錢五分 耗二兩) 料酒 二錢 類油 少許 味之素 六分 (二)制作方法:

- 1. 先將鷄胸脯肉用刀割下,再把鷄里脊(即鷄胸骨兩側最嫩的兩条肉,又名鷄牙子)取下,用左手按住鷄里脊上的白筋,然后用刀順着白筋把里脊肉剔下,鷄胸脯上面的一層皮亦用刀片下。把鷄胸脯肉和鷄里脊肉一併放在菜墩上,倒点凉水用刀背砸(随砸随倒水,鷄肉即不粘刀,水分被鷄肉吸收可使鷄泥柔軟),約半小时左右成为鷄蓉。此时用刀口輕輕地把上面鷄蓉刮起,粘在墩上的一層即是鷄筋,刮下不要。再把鷄蓉放在墩上,用刀口刴約半小时左右,剁成鷄泥,不要有顆粒,如同和好的面粉一样細膩柔軟。
- 2. 抱鷄泥放在碗中后,先放入三錢左右的冷水,用筷子搅匀。再將蛋清三个拌入鷄泥內,用筷子向着一个方向搅匀,使蛋清与鷄泥混合成鷄糊(用筷子攪时注意不要打,以免起泡、鷄泥炸时發松)。然后在鷄糊內加入一錢湿团粉和少許食鹽(食鹽用湿筷子蘸一点即可,使鷄糊有勁)。鷄糊濃度以筷子挑起时帶不起鷄糊为最适合。
- 3. 將油勺放在旺火上,勺熱后,將猪油倒入(勺熱后 放油炸东西可以不粘底),約二分鐘油温熱,再把油勺放在 微火上。此时將鷄糊倒入漏勺內,使之漏入油勺中,炸成豌 豆粒大小的圆球,可称为鷄球。剩在漏勺中的鷄糊,用小勺 一压即可全部漏下,再用小勺在油勺中一攬(鷄糊在油勺中 共炸一分鐘左右),迅速將鷄球撈出,倒去余油。
- 4. 用碗放入純鷄湯,加入料酒二錢、味之素六分、湿 团粉一錢五分、鹽五分,調勻成白滷。把炒勺放在旺火上, 將白滷倒入勺內,用小手勺攪拌成白汁后放入豌豆,再將炸 好的鷄球倒入一攪,淋上少許鷄油即成。

(三)特点:

1. 此菜的制作方法系由过去的宫庭中創始的、

菜品漂白,接有少許綠色豌豆,白綠相間,色鸝美 2. **覌。**味清香,柔軟而不膩。

五、鍋 爏

(一) 原料:

嫩肥母鷄……一只重二斤半 白糖……一藏 砂仁(中葯材)……二錢。 舞油....... 大料………………二錢 丁香(中葯材)……二錢 桂皮(中葯材) ……二錢 葱、姜…………各少許 白芷(中葯材)……二錢 花生油(取二斤作炸料用, 三艾(中葯材)……二錢 約耗三兩) 甜甘草(中葯材)……二錢

- 嫩肥母鷄宰好后退毛。在臀部横开約 三 寸 大 小的 口、取出內臟。再在脖后开一小口、將鷄嘴及气管去掉(注 意不要由脖下开刀,以免皮破,影响鷄胸完整)。然后用清 水冲洗干净。
- 將砂仁、丁香、桂皮、白芷、三艾、甜甘草、大料 等原料放入布袋中紮紧口, 与醬油一斤、水二斤、白糖二兩 一併放在砂鍋中熬煮。开鍋后,將砂鍋端到微火上熟、熬到 湯成深褐色时,五香味道已煮出来,撈出布袋,即成滷湯。 一鍋滷湯在連續煮鷄五次后,五香味道已尽,必須重加上述 原料,再制滷湯使用。滷湯一般称为老湯、制成后使用次数 越多,味道越好。
- 把制好的鷄放在开水鍋內煮約二、三分鐮、去掉而 味,即可捞出,另换一鍋开水,将鷄放入,同时加入葱一段。 **美一塊,將點煮約四十多分鐘,用手摸着翅膀已活动肉已軟** 时,捞出晾一下,待水分空淨后,随即放入滷湯鍋內再煮。

随煮隨將鷄身翻轉, 約一刻鐵左右, 鷄全身已成深棗紅色, 五香味道已渗透到鷄肉中, 捞出。

- 4. 花生油約二斤放入鍋內,在旺火上燒热,待油冒烟时,將煮好的鷄的眼睛挖去(以防眼珠在下油鍋时爆炸), 趁熱放到油鍋中炸約十五分鐘,以炸到皮焦、骨酥为度,即可取出。
- 5. 鷄炸好后,放在菜墩上,依次切开。先把鷄头剁下,由头的中間劈开,放在盤的上端;再將鷄脖剁成段,放在盤的中心;翅膀及鷄腿分別剁下,鷄腿再剁三、四刀,分别摆在盤子的上下兩旁;然后用刀把胸脯及鷄背分为兩半,先把鷄背用刀平拍一下,剁成五分寬的長条,胸脯亦如此剁开,先將鷄背放在盤中心;再把胸脯复在上面。此时盤中已摆成一个完整的鷄形。

(三) 特点:

顏色油紅光亮,味道鮮咸而香,並 且 肉 爛、皮 焦、骨 酥,別有風味。

六、蠣娜鷄塊

(一)原料:

退毛肥母鷄…一只約重三斤	味之素五分
豆腐皮(又称油皮)…三張	葱、姜 各少許
湿团粉二錢	鹽少許
醬油——————————————————————————————————	炸油(取一斤多作炸料用,
料酒三錢	約耗一兩)

(二)制作方法:

1. 取肥母鷄一只去掉五臟,洗淨后放在鍋內,加入醬油一兩、料酒二錢、及葱、姜各一塊,並加入适量的水沒过

獨身,放在微火上嫩。如鍋內湯少时可随时加水。約燉一小时左右,用手指着鷄肉已軟且爛即可捞出。將鷄骨取掉,切成二寸左右的鷄肉塊,皮向下依次放在碗中,倒入原湯,放在髓腥內蒸一刻鐘,原湯味道即滲入鷄肉中,必出原湯,和在犍中。

- 2. **炒勺內放上炸油,置于旺火上。**待油冒烟时,將豆腐皮一張一張地放入,炸成粷起的三个圆团形(注意不要炸胡),撈出,分別摆在鷄肉上。
- 3. 把炒勺放在旺火上,倒入原鷄湯六、七兩,再加料酒一錢、醬油一錢、味之素五分、鹽少許及湿 团 粉 二 錢勾 芡,作成紅汁。把盤中的菜(鷄肉和豆腐皮)端到桌上,篾上紅汁即成。

(三) 特点:

此菜是一种花样菜,豆腐皮炸好剛出鍋时即要立刻放到 **鵝肉**上,随即端到飯桌前,把热紅汁澆上时,發出一种沙沙 的响声,好象媽鄉飞时翅膀振动的声音,故名。

七、抓炒魚片

(一) 原料:

生魚片四兩	味之素少許
白糖·····二錢	葱、姜米各少許
湿团粉二兩	猪油八錢
醬油······三錢	花生油(取一斤作炸料
料酒二錢	用,約耗八錢)
酷錢	

(二)制作方法:

1. 將魚(最好用鱖魚)去淨皮骨,用刀片成長一寸、

寬八分、厚一分五厘的長方形魚片, 用湿团粉一兩七錢和魚 片一起拌勻。

- 3. 將醬油、醋、白糖、料酒、味之素等原料及湿团粉 三錢放在碗中調勻(作勾汁用)。把炒勺放在旺火上,倒入 八錢猪油,油热后,將葱、姜米放入,稍炸一炸(不要炸 胡),隨將調好的汁倒入,炒到汁成稠糊后,將炸好的魚片 倒入翻炒,使汁掛在魚片上即成。

(三) 特点:

此菜系清宫名厨师王玉山所制"四大抓"*之一。制成后是金黄色,外面掛有黏汁,入口香脆,並有酸、甜、咸的味道。

抓炒腰花的原料是豬腰子。把腰子片成雨片,挖掉腰臊,划成斜花刀,切成一寸長、五分實的長方形塊。

抓炒里脊的原料是豬里脊肉,取里脊肉一条,分別在兩面划成斜花刀(炸 射易熟),然后切成一寸長、三分寬、二分厚的肉条。

抓炒假仁的原料是蝦、將蝦剝成蝦仁即可。

上述三抓的烹觀方法与抓炒魚片相同。

八、鍋貼魚

(一) 原料:

^{*} 抓炒魚片、抓炒腰花、抓炒里脊、抓炒蝦仁統砾为"四大抓"。

 面粉
 二兩
 精鹽
 四分

 醬油
 五分
 葱、姜米
 各少許

 料酒
 一錢
 花生油(取一斤作炸料用,

 味之素
 二分
 約耗一兩五錢)

(二) 制作方法:

- 1. 將鯉魚去皮去骨,片成長一寸、寬八分左右、厚一 分的長方形魚片,然后加入精鹽、醬油、 料 酒、味 之 素及 葱、姜米少許拌匀。
- 2. 生猪油切成三寸見方一分厚的四个大方片。取一片 平舖在案板上,將拌好的魚片取一半放在生猪油上摆平,然 后上面再复盖一片生猪油,这样,魚片即夾在兩片猪油中間 成一个方塊形的魚盒。照样共做兩个魚盒。
- 3. 將油勺放在旺火上,另用面粉二兩、团粉一錢及少 許水和成面糊,等油热到六成开时,將魚盒的四間、上下館 一層面糊放入油勺中,炸到浮起,再把油勺 端 到 微 火上慢 炸,到發硬时,用筷子在魚盒上穿几个洞,使油浸入炸透, 約炸七、八分鐘后,把油勺端到旺火上,再用極 熱 的 油 炸 二、三分鐘使外皮酥脆。此时夾在中間的魚片已熟,兩面的 猪油也已变成薄而透明,魚盒外皮呈現金黃色,即可捞出。 用刀切成四分寬的長条,蘸花椒鹽吃。

(三) 特点:

外焦里嫩,味道香咸。色金黃。

九、鍋貼里脊

(一) 床村:	
嫩猪里脊四兩	湿团粉
生猪油三兩	面粉二酮

醬油……五分 精鹽……四分料酒……一錢 花生油(取一斤作炸料用,約味之素……二分 耗一兩五錢)葱、姜米……各少許

(二) 制作方法:

- 1. 嫩猪里脊用刀切成長一寸、寬八分左右、厚一分的 長方形肉片,然后加入葱花、姜米、精鹽、味之素、醬油、 料酒等拌匀。
- 2. 生猪油切成三寸見方一分厚的四个大方片。取一片平舖在案板上,將拌好的里脊片取一半放在猪油上摆平,然后上面再复盖一片猪油,这样,肉片即夾在兩片猪油中間,成一个方塊形肉盒。照样共做兩个肉盒。
- 3. 將油勺放在旺火上,另用面粉二兩、固粉一錢及少許水和成面糊,等油熱到六分开时,將肉盒的四周、上下途一層面糊放入油勺中,炸到浮起,再把油勺端到 微火 上慢炸,到發硬时,用筷子在肉盒上穿几个洞,使油浸入炸透,約炸五、六分鐘后,把油勺端到旺火上,再用極 熱 的 油炸二、三分鐘使外皮酥脆。此时夾在中間的肉片已熟,兩面的猪油也已变成薄而透明,肉盒外皮呈現金黄色,即可撈出。用刀切成四分寬的長条,蘸花椒鹽吃。

(三) 特点:

外焦里嫩,味道香咸不腻。色金黃。

一〇、炸佛手捲

· (一)原料:	
猪肉(嫩瘦肉)四雨	水团粉八錢
鷄蛋二个	料酒—錢
面粉二錢	鹽少許

味之素·······二分 花生油(取一斤作炸料用, 葱、姜米······各少許 約耗一兩五錢)

- 1. 將猪肉去皮放在菜墩上,**朔**成肉末,把葱、姜少許 **剁碎成葱、姜米**,再加入六錢水团粉、一錢料酒、二分味之 素及關少許放在一起,用筷子攪拌均匀,做成肉饀。
- 2. 將鷄蛋打开,拌入二錢水团粉,調和均勻成鷄蛋糊。然后把炒勺放在火上燒温,用油刷子在勺中擦一下,將勺端起把攪好的鷄蛋糊取三分之一倒入勺中,將勺一轉,使鷄蛋糊攤开並粘在勺上,随即把勺放在火上烤一下;再將勺反轉过來勺底向上,使火苗烤攤开的鷄蛋糊,攤开的鷄蛋糊被火苗烤后即会离勺下落,此时用小鉄勺在下面接着,使之落在小鉄勺上,即成極薄的一張鷄蛋皮。余下的蛋糊亦照样攤为二張。
- 3. 把鷄蛋皮平放在案板上,塗上一層面糊(面粉加水調勻的),再將肉餡放在鷄蛋皮的一边,使成長条形(如關1)。然后將鷄蛋皮捲起,包住肉餡,並在捲起的鷄蛋皮捡上。然后將鷄蛋皮捲起,包住肉餡,並在捲起的鷄蛋皮揩上(如圖3)。然后捲成一寸二分寬的長条肉捲,随即用手將肉捲按扁,每隔一分多寬切一刀,上边留一分左右不要切断,如此連切四刀,切第五刀时即將上端切断(如圖4),並用手將每一切断处稍傲分开,成为一寸多寬的佛手形的肉捲(如圖5)。
- 4. 把油勺放在火上, 待油温时(把筷子放进去有响声),即可把佛手捲放入油鍋中炸(温油下鍋可使油浸入肉餡中)。待油到八分热时, 須將鍋拿到微火上放一放, 使里面的餡炸熟。然后再將鍋端到旺火上, 待油开时(油有烟冒







圖 1

墨 2

圖 3





图 4

圖 5

出),浸入饀里面的油即可炸出来,共炸十分鐘左右,皮成 黃色,用手按着發硬即成。吃时蘸花椒鹽面。

(三) 特点:

色稍黄,形如佛手。吃时皮稍脆,饀柔軟而香。

---、万字扣肉

(一) 原料:

 五花猪肉
 一斤牛
 葱、姜
 少許

 酱油
 四兩二錢
 桂皮
 五錢

 乌糖
 一錢
 大料
 五錢

 料酒
 二錢
 丁香
 五錢

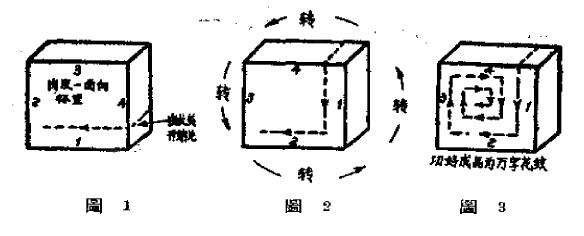
 湿团粉
 二錢
 雞湯
 六、七兩

(二)制作方法:

1. 桂皮、大料、丁香等原料用布袋裝起, 放在鍋中加

水一斤,並將白糖及醬油(四兩)倒入,在旺火上熬嫩,开鍋后端到微火上,熬嫩至湯深褐色时,五香味 道 都 煮 出来了,即成滷湯。此湯可連續使用〔連續使用时再加入白糖及醬油〕四、五次。五香味道失掉后可再加桂皮、大料、丁香等原料熬燉。湯使用时間越久,味道越好。在熬燉时,如果湯內有泡沫,开鍋后可加入少許凉水,等再开鍋后把泡沫撇去,如此加几次涼水,泡沫即可撇淨。

- 2. 把五花猪肉放在案板上,用小刀沾水把肉皮上的小毛刮掉,再用凉水洗淨,放在开水鍋內煮約半小时左右,肉煮到八成熟(用木筷子試驗,以一穿即入为度),捞出,放入滷湯內,攤癥煮約十分鐘左右,肉色变紅,捞出晾凉。
- 8. 把晾凉的肉,切成一寸五分見方的四方塊。肉皮的一面向着怀里摆在案板上,在最下边一分厚的地方横片(如圖 1)。片到角的地方不要片断,把肉倒轉一面(如圖 2) 攤續下片。如此旋轉式地一直片到肉中心,再將肉按原样搅成方塊。此时在方塊肉的皮面上即可呈現出"万"字形的花紋(如圖 3)。每塊肉均照样片好,然后肉皮向下很整齐地摆在碗中,加入醬油一錢、葱、姜各一塊 及 鶵 湯約三兩(勿使沒过肉塊),放在籠屜中用旺火蒸一刻鐘,使佐料垛



道滲入肉中。再將湯泌去,肉皮向上扣在大盤中。

4. 取鷄湯三、四兩(約一小手勺)放在炒勺中,加入 醬油一錢、料酒二錢,放在旺火上燒开后,加 入 湿 团 粉二 錢,勾成醬紅色的汁,澆到肉塊上即成。

(三)特点:

此菜为清朝西太后作寿时所制菜品之一。做法較精細, 摆在盤中时,刀口地方呈現出"万"字形花紋, 故名。味香肉 爛, 形狀美覌。

一二、苏造丸子

(一) 原料:

肥痩猪肉六兩	葱、姜各少許
李齊——兩	鹽五分
苏造料(中斯材)*五錢	類湯六、七兩
湿团粉三雨	花生油(取一斤多作炸料用,
醬油——兩五錢	約耗一兩五錢)
料河	

- 1. 將肥瘦猪肉 (肥肉二兩、瘦肉 四 兩) 洗 淨潮成 細泥, 苧薺、葱、姜均剁成碎末, 放在一起, 加入鹽五分、醬油五錢、料酒五分、湿团粉三兩, 攪拌均勻。
- 2. 把鍋放到旺火上,將花生油一斤多倒入,待油熱时 (不要冒烟),即將攪好的肉挤成丸子(六兩肉可作十五、 六个丸子)放入油鍋內炸。至丸子硬时可用漏勺撈起,把粘 在一起的丸子分开,再放到油鍋內炸。共炸五、六分鐘,丸

^{*} 苏造料: 在中蒸舖买砂仁、丁香、白芷、三艾、甜甘草等各一舖, 共屬 战碎末, 即为苏造料。

子成为淺黄色时捞出。

3. 取鷄湯六、七兩(小手勺二勺左右)倒在鍋內,放 到火上,加入醬油一兩、料酒五分,並把苏造料用布袋裝 好,也放到鍋內。待开鍋后,可將炸好的丸子放入,約燉十 分鐘左右,苏造料及咸味已滲到丸子中,取出苏造料布袋, 即可食用。

社意事項:

丸子炸好后应即时放到湯內嫩,不能久放,因炸的时間 較短,內部不熟,久放易变質。

(三) 特点:

此菜为湯菜, 丸子內瘦肉較多, 並夾有荸**满**末, 散吃时 松軟、利口而不腻。

一三、炒樓子醬

(一)原料:

瘦猪肉四兩	料酒—錢
生榛仁三雨	好黃醬二錢
<u> 李蓉</u> 二个	葱、姜米各少許
千香菇二片	香油五錢
湿团粉	猪油一辆
味之素三分	花生油(取一斤作炸料用,
醬油:二錢	約耗一兩)

- 1. 瘦猪肉切成二分見方的小肉丁。荸荠去皮,香菇用 开水泡一下,洗淨去蒂,均切成与肉 丁同 样大 小的 方丁。 葱、姜少許切成葱、姜米。
 - 2. 鸦生榛仁放在开水鍋里,加入少許碱,用竹刷子在

鍋內搓攪,攪到外皮全部脫落,再用开水冲洗一、二次,使 成乳白色,然后捞出晾干。另把油勺放在微火上,倒入花生 油,待油热时,將去皮的榛仁倒入,炸到浮起,內部水分已 干,顏色变为深黄色,即可捞出。

3. 把炒勺放在旺火上,燒热后倒入猪油,將切好的肉丁放在勺內"边炒"*一下,待肉丁里水分炒出来的时候,勺內响声加大,此时应把勺端到微火上(目的是使勺內不要起火),到响声漸漸小了,肉的水分已尽,再把勺放到旺火上,炒六、七分鐘,肉的顏色由深变淺。此时放入葱、姜米和黄醬,炒二、三分鐘。待醬吃到肉中發出醬味,加入料酒、醬油、味之素等佐料,勺內汁干时,可加入少許高湯,再將团粉倒入勾芡,端在微火上,加入制好的榛仁、荸荠、香菇等,再炒一下,然后加入香油炒勻即成。

(三)特点:

- 1. 此菜为清朝宫内家常飯菜。

一四、炒豌豆醬

(一)原料: 瘦猪肉……四兩 味之素……三分 鮮豌豆(可用罐头豌豆代替) 醬油……二錢 ……四兩 料酒……一錢

湿团粉……一錢 好黃醬……二錢

^{*&}quot;边炒"是炒的一种,即用較少量的油,倒入炒勺內凑热店、放入主料翻炒,把主料的水分炒出;一般是把主料先炒到五、六成熟、然后再加佐料或膨料繼續炒透,叫做"边炒"。飲食業多用"煸炒"字样。——編者

(二)制作方法:

- 1. 瘦猪肉切成二分 見方的 小方丁。葱、姜 少許 切成 葱、姜米。鮮豌豆粒用开水汆一下(如豌豆粒老,须去掉外面薄皮)。
- 2. 炒勺放在旺火上燒熱,倒入一兩猪油,將肉丁放在勺內"边炒"一下。待肉丁內水分炒出来时,勺內响声加大,此时应把勺放到微火上,到勺內响声变小(肉的水分已尽),再端到旺火上,炒六、七分鐘,肉的顏色由深变淺。此时放入葱、姜米及黄醬,炒二、三分鐘。待醬吃到肉中,發出醬味,加入豌豆、料酒、醬油、味之素等原、佐料,勺內汁干时,可加入少許高湯,並加入团粉勾芡,等湯汁变稠,再加入五錢香油,翻炒几下即成。

(三)特点:

- 1. 此菜为清朝宮內家常飯菜,味極香濃。
- 2. 豌豆最好用鮮豌豆,吃时鮮嫩,故此菜宜于春、夏季制作。

一五、炒胡嘉卜醬

(一)原料:

瘦猪肉四兩	好黃醬二錢
胡蘿卜二兩,	味之素······五分
夏窗干一塊	葱、姜米各少許
鷹嘴蝦干(好的海米)五錢	猪油———————————————————————————————————
湿团粉——錢	香油五錢
醬油——錢	花生油(取一斤作炸料用,
料酒—錢	約耗一兩)

(二)制作方法:

- 1. 把胡蘿卜切成二分見方的小丁, 放在油 鍋 中 炸 一下, 使顏色变为鮮紅。
- 2. 豆腐干切成与胡蘿卜同样大小的方丁。蝦干用开水泡一下,把咸味泡出来。
- 3. 烹調方法与炒豌豆醬同。但应注意豆腐干、蝦干系与胡蘿卜同时下勺炒。

(三)特点:

此菜宜于胡蘿卜初上市时制作,故宜秋天吃。

一六、炒黄瓜醬

(一)原料:

瘦猪肉四兩	蚌之素三分
嫩黄瓜四两	精鹽少許
湿团粉一錢	葱、姜米各少許
醬油—錢	香油五錢
料酒——錢	猪油
好黃醬二錢	

(二)制作方法:

- 1. 將帶皮黃瓜洗淨后,只用 黃瓜 尾端 部分 (尾端籽少),切成二分見方的黃瓜丁,用少許鹽拌勻 (加入鹽可使 黃瓜保持清脆),醃出黃瓜內水分米,將綠水澄出待炒。
 - 2. 烹調方法与炒豌豆醬同。

(三)特点:

此菜宜于黄瓜初上市时制作,此时味最清香,故在春天 吃最为适宜。

一七、四大酥

(一)原料:

瘦猪肉二斤	料酒六爾
退毛母鶏二斤	醋二斤四兩
海帶八兩	葱四 兩
水發玉蘭片二斤	姜四兩
白糖——)分十二兩	蒜······四兩
醬油——厅四雨	香油六瞬

- 1. 將獨去掉五臟洗淨后,切成八分見方的小塊;猪肉也切成同样大小的塊,都放进冷水鍋內煮。开鍋后,肉內血味已出来,撈出待酥。
- 2. 海帶用水發好,放到鍋鍋內煮(用鍋鍋是为使海帶的顏色綠),开鍋后撈出,洗淨沙子,切成一寸長、四分寬的長方形塊,待酥。
- 3. 玉蘭片去根,放在案板上用刀拍一下,使之劈开。 然后切成一寸二分長、五分寬劈柴形的塊,放在开水鍋內煮 一下,去掉杂味,待酥。
- 4. 葱剁皮切成二寸長的葱段;姜洗淨用刀拍一下;蒜 剁去皮即可。
- 5. 取砂鍋一个,在鍋的下層放上碎碗片或猪骨头(为 兔糊底),將制过的玉蘭片、海帶、鶵、肉等原料分別依次 放到砂鍋內,葱、姜、蒜放在最上面,再把白糖、醋、醬 油、香油、料酒等佐料全部放入,然后加水或湯,以沒过各 种原料为度。此时將砂鍋端到旺火上,开鍋后,再端到微火 上。鷄和肉較老的約嫩四、五小时,嫩的也需二、三小时, 如果鷄和肉已經酥爛,鍋內湯仍多,可將湯倒在另一鍋里放

到旺火上,使湯味熬醇,湯汁減少时,再倒回原砂鍋內。如果砂鍋內湯汁已少,而鷄和肉尚未酥爛,可适当地加湯,直至酥爛为止。晾涼后即可食用。

(三)特点:

此菜为清朝宫内在冬季制作的凉菜,名为"四大酥"。味道酸、甜、咸俱全,酥凉爽口,易于消化。

一八、荷叶肉

(一)原料:

五花帶皮猪肉五兩	料酒五錢
蜂街叶三張	甜面醬五錢
大米二爾	葱、姜各少許
白糖———————————————————————————————————	大料四瓣
酱油 五錢	

- 2. 把肉洗淨放在案板上,肉皮向上,用刀蘸涼水將皮上的猪毛刮淨,然后切成二寸五分長、二分厚的肉片。葱、姜切成細絲。
- 3. 把白糖、料酒、醬油、甜面醬、葱、姜等佐料放在盆中調成汁。將肉片放到汁中酸一下,如汁太稠时可放少許水,使汁浸到肉片中,約十分鐵左右,肉的顏色变紅,再把米粉倒入,攪拌均勻。如太干时仍可加少許水,使米粉粘到肉上。
 - 4. 將荷叶用热水洗淨,每个荷叶分为三、四塊,取醃

好的肉一片放在荷叶中包起,成为一个一个的小包,放在碗里,在籠屉中用旺火蒸一个半小时即熟。

(三)特点:

此菜为季节菜,每当农历七月十五日至八月十五日荷花 盛开时,荷叶最好,做此菜最为适宜。如荷叶太老或变黄时 即不宜使用。用荷叶包肉蒸了以后,可使荷叶清香味渗到肉 中,吃时肉極爛,稍帶甜味,並有清香味道。冷热均可食。

一九、蟹肉丸子

(一)原料:

猛肉 六两	味之素二分
肥猪肉二兩	鹽錢
李薺——兩	葱、姜米各少許
幾蛋二个	雞湯三兩
火腿二錢	鶏油五錢
湿团粉二錢	猪油(取一斤多作炸料用,
料酒三錢	約耗二兩)
/ 50365 1.5	

- 1. 將蟹肉、肥猪肉、荸薺(去皮)等原料剁成如小米 粒大小的碎末,然后加入鷄蛋 兩个、料酒 一錢、味之 素一 分、湿团粉一錢、鹽五分及葱、姜米少許,一起攪拌均勻。
- 2. 取猪油一斤多舀入鍋中,放在旺火上,約三、四分 鋪油熱后,將調好的肉挤成丸子放入油鍋內炸,約五分鐘, 丸子变硬成淺黃色时撈出;放在碗中,加入少許鴉湯,勿使 沒过丸子,放到籠屜中蒸一刻鐘左右,端出来將丸子整齐地 裡在盤中。
 - 3. 取三兩雞湯倒入炒 勺中, 加 料酒 一錢、味之 素一

分、鹽五分、湿团粉一錢, 放在火上燒开, 勾成白汁, 淋上 鷄油, 澆到丸子上, 再將火腿切成碎末撒在上面即成。

(三)特点:

蟹肉丸子里的肥猪肉通过炸与蒸的过程,大部肥肉均已 融化,只剩少許瘦肉,肥肉的油已渗入蟹肉中,因此吃时宜, 軟,味道鮮而不腻。菜品为淺黄色,並澆有白汁,加以紅色 火腿細末,很为美观。

二〇、炒干藍豆腐

(一)原料:

南夏犓三塊	味之素少許
(如北豆腐則用二塊)	鹽
醬油五錢	葱、姜各少許
料酒錢	香油二爾
(二)制作方注:	

- 1. 將葱、姜少許切成碎末。
- 2. 把炒勺放在旺火上燒热后,倒入五錢香油,待油熱时,把豆腐放在勺內,用小手勺翻攪,随攪随將豆腐捣碎,約炒五、六分鐘。火太旺勺太热时,則把勺端到微火上,等勺不太热,再端到旺火上,並澆一点香油,如此随炒随放油,使油慢慢地浸入豆腐中。共約用油一兩多。在翻炒过程中,豆腐已成碎末,水分慢慢炒干,成金黄色。此时放入葱、姜米少許,並加入鹽五分,再炒二分鐘,然后加入醬油、料酒、味之素少許及二錢香油,一炒即成。

注意事項:

在操作时必須掌握火候,如火太旺会炒胡,豆腐中的水 分不能慢慢收干。因此,根据鍋內豆腐情况,有时放在旺火 上,有时端到微火上,使油慢慢浸入豆腐中,这样才能使颜色均匀,炒成金黄色。

(三)特点:

味道干香,顏色金黃,吃起来柔軟有勁。

二一、炒豆腐腦

(一)原料:

豆腐腦*十两	鹽五錢
湿团粉二錢	葱、姜各少許
料酒二錢	猪油五錢
味之素三分	鶏油二錢

(二)制作方法:

- 1. 葱、姜少許刴成碎末。
- 2. 把炒勺放在旺火上, 將猪油倒入, 油温时, 即把葱、姜末放入, 不要炸焦, 也不要变黄。随即將豆腐腦放到勺中, 炒二、三分鹼, 並用小手勺不断的攪碎后, 將鹽、料酒、味之素等佐料放入, 再加一、二兩鶵湯, 攪成藥狀, 用湿团粉勾芡, 淋上鷄油即成。

(三)特点:

此菜为清朝慈禧太后老年所食软菜之一,为白色稠羹, 因淋有鷄油,色調美覌。吃时很嫩,入口即化,並稍有葱香 味道。

二二、 鋤 肚 仁

(一) 原料:

^{*} 在沒有豆屬腦时,以南豆腐代替亦可,其味道相简。

猪肚头(猪肚肉最厚的部	葱、姜末各少許
分)一斤牛	香菜二錢
醋	啡之素·····一分
自砚少許	猪油(取一斤多作炸料用,
∰	約耗一兩五錢)
料酒三錢	雞邊二兩
(一) 制作方注:	·

人二丿 刺作为法:

1. 猪肚使用少許白矾、醋及四分鹽,用手揉搓,洗掉 外面一層黏液,再用清水洗淨,摸着不粘手时即可。用刀把 老皮去掉,把油及筋刮净,然后將肚头片开,成長条形,四 周用刀切齐,在肚头一面划成斜長紋(如圖1),不要划斷; 翻过来在另外一面划成直紋(如圖2), 即为俗称"蓋衣"的 花刀: 最后切成一寸五分見方的四方塊。



長条形肚塊正面花紋



圖 2 反面花紋

- 把料酒、味之素、鹽(六分)、香菜(切成碎末) 2.及葱、姜末等佐料一齐放在碗中,加二兩鷄湯,作成調料。
- 3. 开水一鍋,同时把油鍋放在旺火上,將油燒开,把 切好的肚塊放到开水鍋中汆一下,肚塊即卷起,並已透孔、

用手摸着發硬, 赶快撈出(时間如長則嚼不动); 再放到热油鍋中炸一下, 即立时把鍋端下倒入漏勺中(不要用漏勺到油鍋中捞肚塊,以発时間过久,肚塊老了)。

4. 把肚塊放到炒勺中,將配好的調料倒**八,炒几秒鐘** 即成。

(三)特点:

此菜做成后形如菊花,白色,吃时脆嫩。制作时炸与汆的过程均要迅速,必須掌握时間,否則肚塊不但不能脆嫩且 会嚼不动。

二三、琉璃 茄子

(一) 原料:

圓茄子二斤	面粉—兩
獨蛋二个	青紅絲五錢
紅歡华沂	花生油 (取一斤多作炸料
白糖四兩	用,約耗三兩)
湿团粉五錢	

- 1. 把紅棗洗淨,放在开水鍋中煮爛,成深紫色,去掉 皮及核,只要棗泥;放在勺中,加一兩白糖,稍炒一下,使 糖与棗泥混合均匀,即成甜菜泥饀。
- 2. 鷄蛋兩个打开放在碗中,加入面粉及湿团粉,用筷子攪拌均匀,即成鷄蛋糊。
- 3. 將茄子洗淨, 去掉蒂, 片去皮, 切成每边一寸長的大三角塊, 約五分厚。从三角塊的一个尖端片开, 直到底边下要片断, 中間灰入炒好的棗泥餡。
 - 4. 取花生油一斤多倒入鍋中,放在旺火上, 待油温

时,將來好館的茄子蘸鷄蛋糊,四面都要蘸勻,勿使留露在 外面,然后放入油鍋內炸。待鍋內油起泡並發出响声时,即 把鍋蹋徵火上,使油滲入茄子內,前后共炸十分鐘左右, 再把鍋端到旺火上,約炸二分鐘左右,滲入茄子內部的油即 可出来。此时茄子已熟,外面成为淺黄色即可撈出。

5. 取二兩水倒入炒勺中,放入糖,端到旺火上,將糖熬开,到發黏时,用勺挑起試驗,如有絲拉出来,糖絲見空气即变硬而脆。随即將炸好的茄子倒入炒勺中,把炒勺端起来順几下,使糖滾到茄子上把茄子包起来。然后倒入爐中,撒上青紅絲即成。

(三) 特点:

此菜是一种甜菜,糖包在茄子外面發亮如玻璃,故名。 吃时香脆。制作时要注意熬糖的火候,时間久了糖会胡,味 遺發苦:时間短了糖不能掛到茄子上,不脆,故糖熬至可以 拔絲时最为适宜。

二四、藕絲羹

(一) 原料:

嫩鮮藕	鶏蛋清三个
京糕二兩	白糖四兩
蜜棗二 兩	湿团粉五錢
青梅二兩	

- 1. 將嫩鮮藕洗淨泥土,片掉皮,切成一寸五分長的細絲,放到开水鍋中汆一下捞出。京糕、蜜棗、青梅等原料均切成与鮮藕同样長短的細絲。
 - 2. 把鷄蛋清三个放在碗中,加入相当蛋清一半的水,

蛋清与水混合一起,用筷子打匀,倒在一尺二寸的湯盤內, 放到籠屜中用旺火蒸五分鐘,即成为一寸厚的白 色 固 体 蛋 羹。然后把各种絲分为五条摆在蛋羹上,兩端为藕絲,中間 夾以京糕、蜜棗、青梅等絲。

3. 把炒勺放在火上,放入四、五兩开水,再將白糖倒入; 开鍋后,加入五錢湿团粉勾成白色甜汁,澆到湯盤中的菜上即成。

(三) 特点:

此菜是一种甜菜,有紅、綠、白、褐色等各种細絲,很为美覌。吃时清爽而柔軟,並帶有酸甜味。

二五、炸段寄

(一) 原料:

香蕉———————————————————————————————————	面粉五錢
京糕四啊	麴蛋凊三个
螀裹 二兩	猪油(取一斤多作炸料用,
白糖四兩	約耗二兩)
干团粉————	

- 1. 香蕉去皮切成一寸五分長、五分寬、二分厚的長方形片,京糕与蜜棗均切成与香蕉同样大小的薄片(蜜棗不够 長时可以併起来)。
- 2. 取兩片香蕉,中間夾上京糕及蜜棗各一片,夾好后成为一寸五分長、五分寬、八分厚的香蕉盒,称为段宵。然后將四面有縫的地方蘸上一層干面,使之容易掛胡。
- 3. 將鷄蛋清三个放在大碗中,用四方的筷子向着一个 方向打攪,把蛋清打成白色泡沫,像雪花一样,当筷子放在

碗中立着不倒时最为适宜,即为蛋清胡。在蛋清胡內加干团 粉一兩拌勻待用。

4. 將猪油(要未用过的白色猪油)一斤多倒入鍋中, 放在微火上,待油温时,把段宵的上下四周抹上一層 蛋 清 糊,放到油鍋中炸,約三分鐘左右,把鍋端到旺火上,用小 手勺使段宵翻轉,再炸二、三分鐘,炸成淺黃 色 时 即 可捞 出,放在盤中撒上白糖即成。

(三) 特点:

此菜是一种甜菜,皮脆內嫩,帶有酸甜味道。

又一順 (清眞)

又一順是北京著名的清獎飯館, 品种繁多, 技术优良, 达賴、班禪嚇嘛以及巴基斯坦、埃及等代表团来京时, 都會 請过又一順厨师前往做菜。該号名厨师楊汞和还創制了很多 新品种, 下列三十四种菜品就是他所最擅長的名菜。

二六、扒 海 羊

(一) 原料: 水酸魚翅………一斤 熱羊肚蘑菇头(叉名百頁,即 熱羊蹄筋………二兩 与蘑菇头連接的部分) 熱羊脊髓……二面 熱羊散丹(羊肚与小腸連接 熟羊腦…………二兩 的部分) ………二两 熟羊眼睛………二兩 熟羊肚葫蘆(又名麻肚,即占 **熟羊肚板(即羊肚較薄** 散丹相連接的部分) 的部分) …………三辆 醬油(分兩次用)……二兩

糖色(分兩水用)五錢	葱四錢
料酒八錢	姜二錢
味之素(分兩次用)三錢	蒜工錢
湿团粉(分兩次用)	大料二分
	雞油 (分四次用) 三兩五錢
香菜—兩	高湯(分兩次用)…二十兩
(二) 制作方法:	

- 1. 水發魚翅放在大碗內,加上清水(水要沒过魚翅), 放在籠艇內用旺火蒸爛(一般的要蒸五小时左右,老的需要 六小时才爛),取出用开水燙二次去掉腥味(注意不要把魚 翅弄散),然后放入凉水盆內,把魚翅理成扇面形,捞出挤 去水分,放在盤子里。
- 2. 熟羊脊髓切成寸段。熟羊眼睛切成半分厚的片。熟羊腦切成一分厚的片。熟羊蹄筋切成寸段。熟羊散丹、熟羊肚板、熟羊肚葫蘆和熟羊肚蘑菇头切成三分宽、一寸長的斜塊。这些原料放在一起用开水燙一燙,捞出放在盆內。
- 3. 取炒勺放在旺火上,倒入鷄油(五錢),等油升后放入葱、姜、蒜、大料炸一下,不等葱变黄色就倒入料酒、离湯。等湯开时,捞出葱、姜、蒜、大料不要,接着把盆内切好的羊腦、羊腿、羊肚板、羊肚蘑菇头、蹄筋、羊散丹、羊肚葫蘆、羊脊髓等一併放入炒勺內,再加入醬油(一兩五錢)、味之素(一錢)、糖色(二錢)。燒到湯开时,把炒勺鄉到像火上"靠"*十分鐘,淋入水团粉(一兩湿团粉加一兩水合成),翻攪兩下,再淋下鷄油(一兩),類翻一次,倒在罄子里作戲。

^{*} 主料經过油"边炒"后,添少許湯及各种佐料,用機火提到 适当时間, 假成濃汁或把汁煨干,使佐料的味道吃到主料里 去, 叫做"炸"。飲食業 多用 "焙"字。——調養

4. 取另一炒勺放在旺火上,倒入鷄油(五錢),燒到油見熱时(油尚未見烟时),投入大料(一分)、葱(二錢)、姜(一錢)、蒜(一錢)炸一下,到葱色变黄时放入料酒(四錢)、高湯(十兩)。等燒到湯 开时,撈 出葱、姜、蒜、大料不要,再把魚翅慢慢从盤子里推入炒勺內(不要弄散)。然后放入味之素(二錢)、醬油(一兩五錢)、糖色(三錢),等湯开时把炒勺挪到微火上"靠"十分鐘,再淋入水团粉(一兩五錢湿团粉加一兩五錢水合成),接着把鍋油(一兩)倒在勺的四周,再將魚翅顯翻过来,使翅面朝上,上面再淋上鷄油(五錢)即成翅面,倒在用羊肚等作的底上面,旁边放上香菜即成。

注意事項: 作底和作翅面必須同时进行, 否 則 涼 了 不 好吃。

三、特点:

此**菜顏色金黃**,魚翅很爛,配以羊杂碎,味極香醇,又 無羶味。

二七、燒 四 宝

· (一) 原料: 水發魚唇…………二兩 糖色……一錢 大葱……三錢 罐头炮魚………二兩 **芥菜…………一**厨 水發玉蘭片………二兩 **蒜......**袋 湿团粉……一兩 大料……一分 醬油……一兩二錢 高湯……七曜 料酒……三錢 雞油………」一瞬二級 味之素……………五分 (二)制作方法:

- 1. 水發魚唇切成五分寬、一寸五分長的塊放在碗里,用水洗一洗后撈出,放在籠腿上用旺火蒸熟(一般的蒸半小时即熟,老的魚唇須蒸一小时才熟,用手揑着發軟,便是熟了)。鮑魚撕去四周的草牙子,片成华分厚的薄片。芥菜用冷水洗淨,切成一分五厘厚的小斜片,放在开水鍋內煮熟。玉蘭片也片成一分五厘厚的小片。然后把魚唇、鮑魚、芥菜、玉蘿片四样交叉着摆在盤子里。
 - 2. 葱切成小科塊。姜、蒜去皮切成半分厚的灌片。
- 3. 將大炒勺放在旺火上,倒入四錢鷄油,燒五 成 开 (油还未冒烟时)投入葱、蒜、姜,炒到葱色变黄时,放入 料酒、高湯。等湯开后捞出葱、姜、蒜不要,然后將盤中的 四样原料慢慢地用手推入炒勺中(注意不要弄散),再加入 醬油、糖色、味之素。等湯再开,淋入水团粉(一兩湿团粉 加一兩水合成),要淋勻;並在炒勺里的周圍再淋上六錢鷄 油,随把勺中四样原料顛髒过来,上面再淋上二錢 鷄 油 即 成。

三、特点:

此菜清香不膩,色金黃,頗为美覌。

二八、 如意白菜捲

油炸的魚肚五錢	蛛之素(分二次用)…四分
鮮蝦仁二兩	姜
白菜叶(二片)約四兩	鹽(分二次用)八分
湿团粉(分二次用)…八錢	高湯
料酒(分二衣用)三錢	鶏油(分二次用)—兩
(二) 制作方法:	

- `1. 油炸的魚肚用水泡开洗淨刴成碎末。白菜叶用开水烫軟。鮮蝦仁刴成細泥。姜去皮切成碎末。
- 2. 把魚肚末、蝦仁泥、姜末、味之素(二分)、鹽(三分)、鷄油(五錢)、料酒(一錢)和湿固粉(三錢)同放一碗內拌成館。
- 3. 兩片白菜叶平放在菜墩上,把拌好的饀分成均等的二份分別攤在菜叶上面,捲成圓柱形的捲,放在籠屉里用旺火蒸十分鐘即熟。然后取出切成大致相等的八塊,摆在盤子里。
- 4. 將炒勺放到旺火上,倒入高湯、料酒(二錢)、鹽(五分)、味之素(二分),燒开时淋入水团粉(五錢湿团粉加五錢水合成),用手勺翻攪兩下,即勾成白色的芡,芡上面再淋上鶏油,然后倒在白菜捲上即成。

此菜味極鮮香,不腻口,顏 色乳 白,为冬 季的 有名菜 品。

二九、荷叶鴨子

1. 先用刀去掉鴨子的气管和嗉子,仰放在菜墩上。挨

着肛門上面割开一口,取出五臟等(本菜不用五臟),用清水洗淨,剔下胸脯、脊背和兩大腿的肉,切成大致相等的二十塊,放入盆內。

- 2. 葱、姜去皮切成碎末。把糯米和大料放在炒勺里炒 熟,碾成細面,拌在一起,作成糯米粉。
- 3. 醬油、料酒、味之素、葱末、姜末、胡椒面放入碗 內一起拌勻,倒入鴨肉盆內餵一会(使味浸入鴨肉中)。然 后把糯米粉和米粉放入,用筷子拌勻,使米粉、糯米粉粘在 鴨塊的四周。
- 4. 用冷水洗淨荷叶平放在菜墩上,去掉荷叶柄,每張切成均等的四塊。每塊荷叶中心放一塊購肉包好。然后一包一包地摆在盤子里,放在屜內用旺火蒸,約二小时左右即可出艇(已熱),吃时由食用者自己打开。

三、特点:

此菜質嫩、味清香。因以荷叶包裹,故名。

三〇、鴨泥面包

(一) 原料:

素鴨肉······ ····················	湿团粉三錢
面包(白色的淡面包)三兩	、味之素三分
鮮豌豆粒(也可以用黄瓜丁	雞油三錢
代替)	髙湯十兩
攤⋯⋯五分	植物油(取八兩作炸料,約耗
料酒二錢	一兩)
ノート 動化上は	•

(二) 制作方法:

1. 把熟鴨肉烈成細泥。面包撕去外皮,切成二分見方的小塊。

- 2. 把炒勺放在旺火上,倒入高湯、鴨泥、豌豆粒、料酒、鹽、味之素。等湯开时淋入水团粉(三錢湿团粉加三錢水和成),注意要淋勻,湯再开时淋下鷂油便或鴨泥羹,倒在湯盤里待用。
- 3. 洗淨炒勺放在旺火上,倒入八兩植物油,燒到油見烟时(七成开),放入面包丁,並用勺不断翻攪使其炸勻, 炸到金黃色时捞出,放在另一湯盤內,把鴨泥羹迅速澆在面 包上即成。

此葉湯味鮮美,面包酥脆。在把羹澆在面包上面时,会 發生"味拉"的响声,在澆汁后应立即食用,时間放長面包乾 会变軟不酥。

三一、如意鴨肝機

(一) 原料:

陽肝三兩	湿团粉七錢
獨蛋	味之素四分
西紅柿三錢	肇五分
水發玉蘭片五錢	髙湯五爾
香菇	鶏油—兩
黄瓜五錢	

(二) 制作方法: >

- 1. 香菇用开水泡开,摘去泥根。水**發玉**爛片、黃瓜、 西紅柿用冷水洗淨,切成半分厚的小片。
- 2. 把鷄蛋打入碗內,加入团粉(一錢湿团粉加一錢水和成)、鹽(一分),用筷子攪打均勻。

把大炒勺放在微火上,放入少許花生油(少放一点即可),

拿起炒勺搖摸几下,使花生油散开,再把打好的鷄蛋慢慢地 倒入勺中心,不断地轉动大勺,約半分鐮后,即攤成直徑約 一尺的圓形蛋皮。

3. 將鴨肝切成碎片,放入开水鍋內紧一紧(即燙一下), 去掉血气味,拿出用刀剁成碎末;再取二錢玉蘭片也剁成碎, 末,同放一碗內。

再拿一大炒勺,放在旺火上,倒入一兩高湯燒开,加入 团粉(二錢湿团粉加二錢水和成)、味之素、料酒、鹽(一 分),用手勺翻攪数下,勾成濃灰。然后倒入盛鴨肝、玉蘭 片碎末的碗內,用筷子調勻,即成鴨肝饀。

- 4. 攤好的蛋皮,从中間切开,分为兩半,攤上鴨肝餡,用 手捲成兩个一般大小的捲,放在籠屉內約蒸五分鐘即熟。随 即取出放在菜墩上切成均等的八塊,放在盤子里,等待灌芡。
- 5. 把大炒勺放在旺火上,倒入四兩高湯燒开。加入团粉(四錢湿团粉加四錢水和成)、鹽(三分)、玉蘭片、香菇、黄瓜、西紅柿等,勾成白色的芡,澆在切好的攤塊上即成。

(三) 特点:

此菜味鮮香,質軟嫩。黃捲白汁,面上並有紅、綠各色 小片,色調美观。

三二、珍珠三鮮

生雞脯內一兩五錢	牛奶五錢
鷄蛋(一个)…約一兩五錢	湿团粉六錢
豌豆粒———————————————————————————————————	味之素三分
西紅柿二兩	料酒

(二) 制作方法:

- 1. 生鷄脯肉剔去白筋,剁成碎泥。二錢湿团粉用牛奶和开。鷄蛋打开去黃只用蛋清。以上三样原料放一碗內拌成鷄泥。
- 2. 西紅柿用冷水洗淨,在开水中燙一下,剝皮去籽, 切成一分見方的小丁。
- 3. 把大炒勺放在旺火上,倒入高湯,燒开后放入豌豆、 西紅柿,这时湯温下降。等再燒开时,即把大炒勺从火上端 下来。用一只筷子把鷄泥从碗边一点一点地撥出,撥成豌豆 粒大小的圓形小疙瘩。撥完后把炒勺再挪到火口上燒开,随 即放入团粉(四錢湿团粉加四錢水和成),湯再开时三种顏 色的小粒便被团粉托在上面,再放入味之素、鷄油即成。

(三) 特点:

此菜味鮮美适口,湯作成后呈現白、綠、紅三**色,鮮艶** 美观。

三三、扒 三 白

- 1、 熟鷄脯肉切成二分寬、一寸五分長的斜条,但要保持整塊的原形,放在盤子的一边。龙鬚菜撕去外皮,放在盤子的另一边。白菜心削去根部切成大致相等的八瓣,放入开水鍋內煮爛,放到鷄脯和龙鬚菜上面。葱切成斜塊。姜切成半分厚的薄片。
- 2. 把大炒勺放在旺火上,倒入四錢鷄油,燒五成开(油还未冒烟时),把葱塊、姜片放入炸一下,不等葱变色就要放入料酒、高湯。等湯开后捞出葱、姜不要,然后慢慢地把盤中的三白(即龙鬚菜、鷄肉、白菜)推入炒勺內(注意不要弄散),紧接着就放入鹽和味之素。等湯再开时倒入牛奶,並淋入水团粉(一兩湿团粉加一兩水和成),注意要淋勻,淋完后立即把六錢鷄油倒在大勺四周,再顛翻一次,上面再淋二錢鷄油即成。

此菜味清淡鮮香。作成后呈乳白色,很美观。

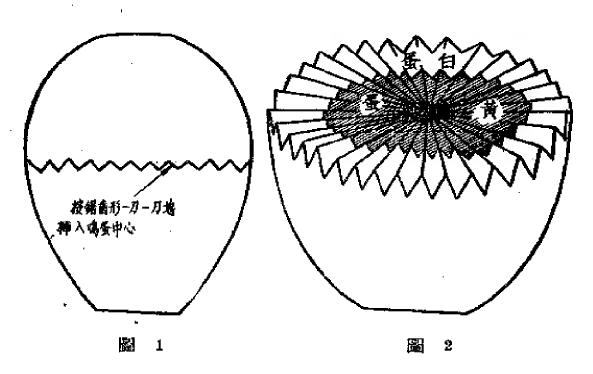
三四、星 月 鷄

熟 熟脯 ·······二兩	細黄瓜(直徑在四分以內者)
鷄蛋二个	·····二分
西紅柿(最好是一个)四兩	紫蘿卜片*六片
香菇(挑选圓形的四小塊)	生菜(最好是生菜心)一兩
約一錢	干团粉三錢
洋葱五分	鹽五分

^{*} 紫羅卜片制法: 把紫蘿卜整个放入开水鍋里(注意不要碰破皮, 皮破就会走色), 煮二十分麵后取出, 片去皮, 切成一分厚的斜象眼片, 即整形片。然后按一斤蘿卜: 牛斤醋: 二兩糖的比例放在碗里浸泡, 泡斗分鐘后即可使用。

料酒……二錢 **鶏油**(分二次用)……七錢 **珠**之素……三分 高湯……四兩 (二) 制作方法:

- 1. 西紅柿用开水燙一下(燙二秒鐘即可), 撕去皮, 根部朝下, 竪着切成一分半厚的薄片, 一片搭一片地在盤中碼 成弯月牙形。
- 2. 鷄脯放在菜板上,把刀背向右斜成四十五度角,横 **着肉絲向斜下**方片下,片成一分厚的肉片(即坡刀片),一 片搭一片地碼在西紅柿上,也碼成弯月牙形。
- 3. 香菇泡开(用开水泡十分鍊即可), 去根洗淨, 並排 摆在月牙弯里。
- 4. 鷄蛋煮熟剝去外皮,把尖的一头切去一塊,使能立住;用一分寬的薄片刀在鷄蛋腰部按鋸齿形一刀一刀地由外向里插入鷄蛋中心(見圖1);圍繞鷄蛋插一周后,再按鋸齿縫隙輕輕地掰开,好像兩杂蓮花(見圖2);然后在弯月



牙的弓形外面把四个莲花形的鷄蛋摆成一排(莲花瓣朝上)。

- 5. 葱切成碎末。把二錢鷄油放入炒勺里燒热,放入葱末炒熟(約炒三秒鐘,炒熟即可,不要炒焦),倒入小碗里;然后把蓮花瓣里的熟蛋黃取出捏碎,和味之素(一分)一併放入小碗里拌勻;再放回莲花瓣里。
- 6. 按照上述情形把这些原料在盤里摆成星月形后,即 整盤放在籠屉里蒸透(蒸五分鐘左右),然后取出。
- 7. 細黃瓜切成半分厚的個片,取用四片,放在蓮花形的雞蛋上(中間)。取一片泡好的紫蘿卜片,切成四个小菱形片,分別摆在蛋黃上面的瓜片上。
- 8. 把炒勺放在旺火上,加入高湯、料酒、味之素(二分)和鹽;湯开后,把团粉与三錢水溶开放入湯內,翻穩兩次,加入明油(鷄油五錢);然后把湯輕輕燒在鷄脯肉、西紅柿、香菇、鷄蛋土。
- 9. 最后在盤子的边沿处碼上洗淨的生菜,並把剩下的 紫蘿卜片散放在生菜上。

(三) 特点:

此菜做成后假如星月聚集之狀,故名。味道鮮嫩可口。 茶中有綠、紅、黑、黃、白等各样色采,很美观。

三五、滑羊四宝

生鷄脯肉—兩	黄瓜五錢
生鷄胗——兩	季薺五籔
生鱖魚肉———————————————————————————————————	白糖八錢
生鷄肝———————————————————————————————————	湿团粉八錢
類蛋	醬油八錢

料酒二錢	明油(香油、鷄油皆可)
醋四錢	三錢
糖色二錢	植物油(取一斤作炸料用,
姜錢	約耗一兩)

(二)制作方法:

- 1. 把鷄肉、魚肉、鷄胗、鷄肝、黄瓜和荸薺(先削去皮)等,都切成三分見方的小塊。姜去皮切成碎末。
- 2. **鷄蛋打开去黃把蛋清倒入碗內,加入三錢湿团粉,** 調拌均勻,放入鷄脯肉、魚肉和鷄胗、鷄肝等再拌勻。
- 3. **醬油、料酒、醋、糖色、姜末、糖和团粉**(五錢湿 团粉加五錢水和开)一併放入空碗內,調成糖醋芡。
- 4. 把大炒勺放在旺火上,倒入一斤植物油,油燒温时放入拌好的鷄肉、胗、肝和魚肉塊,不断翻动,以炸勻炸熟炸透为度。在出勺之前把荸鲞、黄瓜塊放入油勺中炸一炸,炸好后一件捞出,倒去勺中油; 再把炸过的各种原料倒入勺中,随即倒入糖醋芡,翻搅数下,看灰抱在各个塊的上面时,淋上明油,颠翻二、三次即成。

(三) 特点:

此菜肉質軟嫩,味鮮香,並帶有濃厚的甜酸味。

三六、白 露 雞

熱鶏肉一兩五錢	百合粉三錢
生魚內——兩	精鹽(分兩次用)一錢
鸈蛋清六个	料酒三錢
紅胡蘿卜五錢	味之素三分
香菜叶少許	湿团粉五錢

雞油 (分兩次用)	牛奶五錢
	高湯一斤
(一) 樹作古注,	•

- 1. 把熟鷄肉片成薄片,越薄越好。胡蘿卜刮去外皮, 削下外層紅色部分的肉,刴成碎末。鷄蛋清放入碗內,用筷 子很快地攪打起很多泡沫,至能立起筷子为度。
- 2. 把魚肉剁成細泥,放到碗里,加入湿团粉、牛奶、 精鹽(五分),用筷子調勻后,倒入鷄蛋清碗內,加入鷄油 (一兩二錢),再用筷子攪打調勻。
- 3. 把鷄肉一片挨着一片地摆在 籠屉布 上,使 成 四方形, 上面撒上百合粉, 再攤上調勻的魚肉, 要注意攤勻。攤完后, 把胡蘿卜末、香菜等分二行摆在上面, 在旺火上蒸十五分鐘即熟。然后取出, 切成一寸五分長、四分寬的長方塊, 將撒有胡蘿卜末和香菜叶的一面朝上摆在湯盤內。
- 4. 把炒勺放在旺火上,倒入高湯、精鹽(五分)、料酒、味之素燒开,放入鷄油(三錢), 迅即端起炒勺, 將湯 澆在鷄肉塊上面即成。

此菜系湯菜,鷄肉香嫩,味極鮮美。作成后有紅白綠三 种顏色,很美覌。

三七、菊花魚珠

鰯魚(又称花麹)肉一三兩	黄瓜
雞蛋二个	干木耳—錢
水發玉虧片一錢	白糖——兩二錢
胡蘿卜二兩	团粉——兩五錢

 糖抽
 五錢
 姜
 型分

 料酒
 三錢
 鶏油(作明油用)
 五錢

 醋
 四錢
 植物油(取一斤作炸料用,

 葱
 大約耗用一兩)。

(二) 制作方法:

- 1. 把鱖魚肉切成碎末。胡蘿卜用水洗淨 后 切成 半分寬、半分厚、一寸五分長的細絲(不应切得过粗或过細,过粗炸不透,过細則容易炸軟而不能挺起来呈菊花之狀)。把木耳泡开(用冷水 泡二十 分鐘 即可,急 用时 亦 可 用 热水泡),切成一分宽的細条。
- 2. 把葱順長切成長約一寸、寬約一分的細条。把姜去 皮切成極細的碎末。把玉蘭片和黄瓜均切成長約五分、寬約 三分的斜方小片(半分學)。
- 3. 把**鷄蛋打入碗**內攪开,取一兩干团粉碾碎加入,並 把**鱖**魚肉末、胡蘿卜絲、木耳絲一起放入,充分攪拌使其調 匀。
- 4. 取五錢团粉用一兩水攪开,先放入姜末、葱条,再放入白糖、醬油、醋、料酒,加以攪拌即成糖醋芡。然后把切好的玉蘭片、黃瓜片一併放入拌好。
- 5. 把植物油(約一斤)放入大炒勺,燒温后(油稍一起沫即可)从火口上端下来,放在爐旁。把配好的原料用手挤作球形(即丸子)放入油勺。放完后再放火上,把丸子炸透捞出(約炸一分鐘,直到外焦里熟,呈金黃色),倒出勺中油。然后把炒勺放在猛火上。把炸过的丸子放入,同时倒入配好的糖醋芡,炒半分鐘,酒入明油,翻攪兩次即成。

注意事項: 丸子下油时,油不能过热或过冷,过热能使丸子炸得外焦里不熟;过冷则能把丸子炸碎。下丸子时也应

使油鍋离开火口,放入丸子后再繼續放在火上炸,以**免使丸**子炸得有的焦了、有的不熟。

(三) 特点:

- 1. 此菜做成时,炸挺了的胡蘿卜絲会向 四 外 伸 張开来,形如菊花之狀,故名。
 - 2. 此菜味甜且香,並稍有酸味,做成时为金黄色。

三八、魚蓉白奶羹

(一) 原料:

鱖魚肉⋯⋯⋯三兩	料酒三錢
西紅柿五錢	鹽五分
豌豆粒 ······一兩	高湯八兩
面包四兩	鶏油 (明油)三錢
干香菇五分	植物油(取六兩作炸料用,
团粉三錢	約耗一兩)
味之素三分	

(二) 制作方法:

- 1. 面包切去外皮,切成長、寬、高各二分大的小丁。
- 2. 取淨鱖魚肉一塊(約三兩),下入开 水 鍋 中 煮熟 (在微火上約煮十分鐘即可)后撈出来,煌成碎末。
- 3. 香菇用开水池开(泡三分鐘即可),洗淨去根,切成小丁(長、寬、高各一分左右)。西紅柿用开水燙一下,去皮去籽,也切成同样大的小丁。
- 4. 高湯倒入鍋內,在旺火上燒开后,把鱖魚肉末、豌豆、香菇丁、西紅柿丁及鹽、味之素、料酒放入; 再开时,放入团粉,翻攪几下,加入明油,即成羹汁,随后倒入大碗內待用。

- 5. 取植物油六兩放入炒勺,在旺火上燒开(油剛一冒烟即可),把面包丁放入炸酥炸透(以炸成橙黄色为度)。
- 6. 面包丁炸好后,赶快捞出放在空湯盤里,並立即端在飯桌上,在食用者面前把碗里的汁澆在剛剛炸好的面包丁上,此菜即成。汁澆在面包丁上的时候,即發出一种"味啦"之声,这是面包丁上的热油与汁相激的結果,所以面包丁炸好后应立即端上飯桌,急速澆汁,面包丁才酥脆好吃;否則就不会發出这种响声,面包丁也不会酥脆。

- 1. 此菜是燴菜,內有五色小丁,外罩一層白羹,像一 層白霧一样,羹味鮮香。
- 2. 此菜在澳汁后应立即食用,面包丁很酥脆並有油香味;时間放長就会变軟不好吃。

三九、番茄香菇盒

V / Margar -	
水發香菇二兩	料酒二錢
鱖 魚肉	味之素三分
躺蛋清六个	白糖~~~~二錢
番茄醬四兩	湿团粉(分兩水用)…—兩
百合粉三錢	類油八錢
牛奶五錢	高湯五兩
精雕(分兩次用)五分	
/ _	

- (二)制作方法:
- 1. 水發香菇擴去根蒂挤去水分,里面蘸上百合粉,仰 着摆在盤子里(中間要有距离,以兔連在一起)。
 - 2. 鱖魚肉刴成細泥,放入碗內,加入精鹽(一分)、

湿团粉(四錢)、牛奶(五錢),把魚肉泥和开。將鷄蛋清倒入碗內用筷子攪打,打到起很多泡沫,能立起筷子为度。然后再把和好的鱖魚肉倒入鷄蛋清碗內攪勻。

- 3. 拿小勺把調好的鱖魚肉分別舀在每个香菇上面,即成生香菇盒。然后放在籠屉上用旺火蒸五分鑪即熟,取出分三行碼在盤子里。
- 4. 把炒勺放在旺火上,倒入高湯、番茄醬、精鹽(四分)、料酒、味之素、白糖,燒开时再放入水团粉(六錢湿固粉加六錢水和成)翻攪兩下,勾成紅色的芡,上面再淋上鷄油,倒在香菇盒上即成。

(三) 特点:

此菜味清香,並略帶甜味; 有紅、白、黑三种顏色, 頗 为美观。

四〇、炸 捲 果

(一)原料: 牛肉……一斤 椒鹽(二分熟花椒面加一錢 格炸* …… 六兩 鹽面混合而成)一錢二分 豆腐皮,又称油皮(牛徑六 大葱…… 五錢 寸的牛圓形) …… 二張 姜 …… 二錢 塊固粉(分兩次用) …… 五兩 植物油(一次炸不开,可分 熟花椒面 …… 二分 烟次炸,每次取油一斤,每 精鹽 …… 二錢 次炸完約耗一兩) (二)制作方法:

^{* &}quot;格炸"是用綠豆面加水關成糊狀,撥在餅霜上,用火烙熟的一种食品。 烙成后約为八寸長、五寸寬、三、四分厚的長方塊、色金黃,質軟味香,可作 榮看的原料。用时再切成小塊或將其捏碎和其他原料拌在一起做醋。

- 1. 牛肉切成碎末。葱切成葱花。姜切成碎末。
- 2. "格炸"及塊团粉(四兩)捏碎后和碎 肉 末 放 在一起,加入葱花、姜末、精翳、熟花椒面攪拌一次,再取涼水五兩分五次摻入,每摻入涼水一次,即攪拌一次,做成饀。
- 3. 豆腐皮放在桨板上,把剩余的塊团粉(一兩)用一兩水攪开,均勻地洒滿在二張豆腐皮上;然后把館分做成兩个七寸長的圓条,分別放在兩張豆腐皮上,用手捲成"生捲果"。
- 4. "生捲果"放入籠屜內蒸熟后(約蒸三十分鑑左右) 取出,用干淨的布捲起来,用手把捲果捏紧后把布揭去,晾 凉,然后切成二分厚的片。
- 5. 植物油放入鍋中,在旺火上 燒七成 开后(剛一冒烟),放入捲果片,約炸二、三分鐘,把餡的顏色炸成由灰色变为紅色,即可撈出蘸着椒鹽食用。

- 1. 此菜約有百余年的历史,是回民最喜吃的菜。回民 在招待宾客的宴席上一般皆备此菜。
- 2. 炸成后的捲果,皮呈黃色,饀呈紅色;吃起来外焦 **里嫩,味香不腻。**

四一、袈裟牛肉

(一)原料: 瘦牛肉 二兩五錢 精鹽 二分格炸 一兩 葱 二錢 鶏蛋二个 去皮 一兩五錢 姜 二分 湿固粉(二次用) 一兩二錢 香油 二錢 酱油 工錢 花生油 (取一斤作炸料用 花椒 約耗一兩五錢)

(二)制作方法:

- 1. 取一大碗把二个鷄蛋 打入, 再 放 入 鹽水(用一分鹽、二分水合成)、水团粉(二錢湿团粉加二錢水和成), 然后用筷子在碗內攪打約一分鐘, 使鷄蛋起沫。
- 2. 把大炒勺放在微火上,炒勺里面略擦一些油,使勺面光滑。待炒勺見热时,用左手从火口上拿起,右手拿一小勺,把調好的雞蛋舀出五分之四倒在大炒勺中心,左手則轉动大炒勺,約半分鐘即攤成直徑八寸長、半分厚的圖形鷄蛋皮。
- 3. 把牛肉用较肉机较碎,"格炸"用刀碾碎,团粉用手捏碎,葱、姜切成碎末(越碎越好),花椒炒胡(越胡越好)碾碎,一併放入盆内;再加入精鹽、醬油、香油,然后搅拌均匀,做成饀。
- 4. 蛋皮平放在菜板上,切成均匀的兩片,再把剩下躺蛋的二分之一擦在半面蛋皮上,隨即把拌好的餡,平攤在半面蛋皮上,並把剩下的鷄蛋擦在餡上;然后把另半面蛋皮复盏在上面,用刀压一压,使其平实;再用刀切成五分寬、二寸長的斜象眼塊(即斜方小塊)。
- 5. 把大炒勺放在旺火上,倒入一斤花生油,燒到七放 开(油見烟),迅即將切好的象眼塊放入炒勺內炸(注意不 要粘在一起)。炸时要不斷翻动,使其炸勻,到呈金黃色、 外皮略微炸焦(需炸半分鐘)时,用笊籬撈出放入盤內,即 可蘸着椒鹽面食用。

(三)特点:

此菜外皮酥軟,肉餡香嫩,並監帶胡椒味。

四二、他 絲 蜜

(一)原料:

羊里脊(嫩瘦內亦可)…四兩	醋二錢
白糖八錢	姜二分
甜面醬二錢	明油(鶏油、香油 均可)
团粉(分二次用)六錢	三錢
酱油	植物油(取六兩作炸料用,
料酒二錢	大約耗用一兩)
(二)制作方法:	•

- 1. 把羊里脊切成長寬各一寸的肉片(約半分厚)。姜
- 去皮切作碎末。 2. 取二錢团粉用半錢水拌开,然后放入甜面醬及切好
- 3. 剩下的四錢团粉加一兩水攪开,把切好的姜末放入,再放入醋、醬油、糖色、白糖、料酒,調勻成芡。
- 4. 把植物油(約六兩)倒入炒勺,在旺火上燒至五成 开后,把用团粉和甜面醬拌好的里脊片倒入热油中,攪拌几 下,使肉色炸得变成灰白(在旺火上約炸十五秒鐘)。然后 把肉片捞出,去勺中油;再把炒勺放在旺火上,將炸过的肉 片重新放入炒勺,同时放入拌好的芡粉,不断翻攪着炒十秒 6. 再放入明油,翻攪兩次即成。

三、特点:

的畢脊片、拌勻。

- 1. 此菜口甜並稍有香味和酸味,甘美不腻,肉質軟嫩, 似有不嘴即化之域。做成后系深紅色,並有光澤。
 - 2. 据說此菜的制作方法是由宫庭中流傳出来的。

四三、桂花羊肉

()	原	料	
	,	,,,,	41.1	

(二)制作方法:

- 1. 把里脊橫着肉紋切作細絲(寬、厚各一分)。
- 2. 把鷄蛋打入碗內,再放入姜末,里脊絲一起拌勻。
- 3. 把大炒勺放在旺火上,倒入鷄油; 燒热后, 把用鷄 蛋拌勻的里脊絲和姜末倒入炒勺翻攪几下(約炒十秒鐘); 然后把味之素、料酒、精鹽一併放入, 不断翻攪着炒十秒鐘 即成。

(三)特点:

此菜**軟嫩**,味香而鮮。作成后系金黄色,因形狀和顏色 都象桂花,故名。

四四、东坡羊肉

(一) 原料:

羊肉(用肥痩的羊腰窩肉)	大趣····································
八兩	姜
土豆一兩五錢	蒜一錢五分
胡蘿卜一兩五錢	大料 ················· 一分五厘
醬油 二兩	花椒五 厘
料酒二錢	植物油(取四兩作炸料用,
糖色——錢五分	約耗一兩)
C N 4.5 B - 13	

(二)制作方法:

1. 把羊腰窝肉切成長一寸五分、寬六分的長方形塊,

平放在菜墩上。每塊上面交叉划兩刀(切入二分为度),分 成四个小三角形。土豆削去外皮,切成菱角形的塊。胡蘿卜 刮去外皮,用冷水洗淨,也切成菱角形的塊。

- 2. 把大炒勺放在旺火上,倒入植物油,燒到油見烟时把切好的羊肉塊放入,約炒五、六分鐘,肉变金黄色时即可捞出。再把切好的土豆、胡蘿卜塊放入油勺中,炸到金黄色时捞出,倒去余油。
- 3. 把砂鍋放在微火上,倒入炒好的羊肉塊,加入清水(能沒过肉即可),然后把醬油、葱、蒜、姜、花椒、大料、料酒、糖色一併放入,一直煨到肉爛(嫩肉約二小时,老肉要三小时),再放入炸过的土豆、胡蘿卜塊,一起再煨五分罐,倒入湯解內即成。

(三)特点:

此菜味香肉爛不腻,吃时不嚼即化。

四五、生扒羊肉

(一)原料:

羊肉 (要用 肥 瘦 的 羊腰窩	大料二分
肉) ···········一斤十兩	大葱一兩
甜面醬二兩	姜二錢
白槽三錢	<u> </u>
醬油二酮	明油 (鷄油、香油 皆可)
料酒六錢	五錢
糖色三錢	
7 - N #3 /L - 1- 21.	

(二)制作方法:

- 1. 姜、蒜去皮切成平分厚的片。葱切成一寸長的斜塊。
- 2. 把羊肉放入开水鍋中煮二十分鐘,去掉血腥味,用

勺撈出,將甜面醬抹在大碗里,然后將肉的"云皮"(即在肉皮下面附在羊肉上的一層薄皮)朝下放入大碗內。把醬油、料酒、白糖、糖色一起放在另一碗內調勻,倒在羊肉碗里。再放入葱、姜、蒜、大料上屜蒸。蒸到十分爛时(一般要蒸四小时),把碗端出,用勺攔着肉,把湯空到另一碗內,並凍出葱、蒜、姜、大料不要。把碗扣在盤子上,揭去碗,用筷子把"云皮"揭下不要。

3. 把大炒勺放在旺火上, 將空出的蒸肉湯倒入炒勺中, 燒到將要开时, 倒入水团粉(一兩湿团粉加一兩水和成), 看湯再一起泡时放入明油, 即成芡, 澆在肉上即成。

(三)特点:

此菜肉質極为軟嫩,如同豆腐,味香肉爛,不嚼即化。

四六、手抓羊肉

-	
帶骨的羊腰窩肉一斤	青椒一两
醬油— 兩	葱(分雨次用)——雨
精躁	姜(分兩次用)五錢
胡椒面五分	蒜(分兩次用)五錢
辣椒面五分	大料一粒
花椒二、三粒	香菜—兩
(二)制作方法:	, .

- 1. 帶骨的腰窩肉剁成一寸長、五分寬的塊(不要把骨 剁碎),用冷水洗淨。葱(五錢)切成斜塊。姜(二錢)、 蒜(二錢)切成薄片。

配成瓣肉吃的佐料。

3. 把大炒勺放在旺火上,倒入适量的水(能沒过肉即可),燒开后放入肉塊,等水再开时湯面上便出現浮沫,拿勺搬出不要。然后把湯和肉一起倒 入 砂 鍋 內,同时放入精鹽、葱塊、姜片、蒜片、大料、花椒,益 上 盖 放 到微火上煨。煨到肉爛时(一般煨二个半小时 即 爛),撈 出 裝在碗里。吃时蘸着佐料食用。

(三)特点:

此菜味醇厚鮮美,並無羶气。西北也有此菜,但作法与 味道均不相同,又一順所烹制者顏受消費者的欢迎。

四七、燉二筋

熟羊蹄筋四兩	激錢
軟筋(即炸好的面筋)…二兩	姜
湿团粉———————————————————————————————————	蒜錢
酱油— 雨二錢	大料一分
料酒······二錢 ·	香油兩二錢
味之素三分	高揚六荊
糖色二錢	植物油四錢
(二)制作方法:	

- 1. 每根羊蹄筋劈成雨半,切成一寸五分長的段,放在盤的一边。葱切成小斜塊。姜、蒜去皮切成半分厚的薄片。 軟筋放在开水盆内泡一下,回軟后,換一次水用笊籬压几次 挤出油味、捞在笊籬上用小勺挤去水分,放在辮子的另一边。
- 2. 把炒勺放在旺火上,倒入四錢植物油、燒 五 成 开 (油还未冒烟时),放入葱、姜、蒜、大料,到变黄色时再放

入料酒、高湯。等湯开时撈出葱、姜、蒜、大料不要,把鍵中的羊蹄筋、軟筋慢慢地推入炒勺內(注意不要弄散)。再放入醬油、糖色、味之素,随即端到微火上去"靠"五分鐘。然后淋入水团粉(一兩湿团粉加一兩水和成),並在四周淋上六錢香油,將炒勺頭翻一次,上面再淋上二錢香油,倒在盤子里即成。

(三)特点:

此菜羊蹄筋到口即化,味香醇而不腻,顏色深紅。

四八、奶 湯 散 丹

(一) 原料:

熱羊散丹(即羊肚的头部与	味之素三分
小腸連接的部分)…四兩	鑒五分
牛奶三两	髙湯六爾
湿团粉四錢	類油五錢
料酒二錢	
(二) 制作方法:	

- (二) 制作方法:
- 1. 羊散丹切成三分寬、一寸五分長的斜象眼塊。
- 2. 把炒勺放在旺火上,放入高湯、羊散丹塊、料酒、鹽、味之素。燒到湯將开时倒入牛奶,接着淋入水团粉(四錢湿团粉加四錢水和成),翻攪兩下再淋上點油,迅即倒在湯盤里(时間不能太長,以発湯色变黃)即成。

(三)特点:

/__/) 薩勒.

此菜是湯菜、味清香不腻、顏色乳白。

四九、都 三 样

() //w/r:	
熟羊眼睛一兩五錢	熟羊脊髓二两

熱羊腦二兩	想—錢
醬油七錢	姜錢
糖色二錢	
料酒二錢	大料一分
味之素······三分	高湯六兩
湿团粉六錢	香油(分兩次用)一兩
(一) 割化士は、	

(二) 制作方法:

- 1. 熟羊眼睛切成华分厚的薄片。熟羊腦切成一分厚的 科片。熟羊脊髓切成一寸長的段。放在一起。
 - 2. 葱切成寸段。姜、蒜去皮切成半分厚的片。
- 3. 把炒勺放在旺火上,倒入四錢香油,燒热(油不要冒烟),接著投入葱段、姜片、蒜片、大料炸一下,炸到葱变成焦黄色时,放入料酒、高湯。待湯开时,捞出葱、姜、蒜、大料不要,再放入羊眼、羊腦、羊脊髓、醬油、糖色、味之素。待湯再升后,把炒勺端到馓火上"靠"五分鏡,然后淋入湿团粉(六錢湿团粉加六錢水和成),但要淋勻,並在炒勺周圍淋上剩下的香油,把炒勺中的三样顛翻过来,倒在盤子里即成。

(三) 特点:

此菜味鮮香,色深紅,适于作飯菜。

五〇、羊 肝 排 岔

(一) 原料:	
羊肝	稍鹽
豆锈皮(即油皮)二張	花生油(取一斤作炸料用,
面粉一兩	約耗一兩五錢)
花椒—錢	

(二) 制作方法:

- 1. 面粉一兩加五錢水和成面糊。羊肝切成二寸長、一寸寬、半分厚的片,共十二片。
- 2. 用一張豆腐皮作底,平舖在菜墩上面,把面糊的一 牛均匀地攤在豆腐皮上,舖上一片一片的羊肝,羊肝上面攤 上另一半面糊,再用一張豆腐皮盖上,然后用刀压实,切成 長方塊(二寸長、一寸寬),共十二塊。每塊中間用刀順長竪 着划三刀,中間一刀要略長些(为了能翻过去)。將每塊羊 肝的一头,从中間划破处穿过去,便成排岔形(排岔是北京 的一种油炸食品)。
- 3. 把大炒勺放在旺火上,倒入花生油,燒到油見烟时,把羊肝塊一塊一塊地放入油勺內炸。炸时要不断翻动,到外皮呈金黄色时即成。捞出放在盤內,蘸着椒鹽面吃。

(三) 特点:

此菜味香,皮酥里嫩。

五一、鹽 爆 肚 仁

(一) 原料:

羊肚領(二个,即羊肚中腰	菾······─ - 錢
的較厚部分)約八兩	瀘蝦油五錢
香菜一兩五錢	鹽五分
料酒二錢	植物油(取八兩作炸料,約
葱三錢	耗八錢)
姜	

(二)制作方法:

1. 撕去肚倾的皮和油, 洗淨后刴成五分見方的塊。惹、姜、蒜去皮切成碎未。香菜切成六分長的段。

- 2. 把葱、姜、蒜末、香菜段、鹽和料酒同放一碗內關 成佐料。
- 3. 預备开水一鍋,同时把油鍋放在旺火上,將油燒开后,把切好的肚塊放在笊籬上,連笊籬一起放到开水鍋中汆一下,肚塊即卷起,赶快捞出(时間过久啄不动),再放到热油鍋中炸一下,迅即把肚塊連油倒在漏勺中,漏去油(不要用漏勺到油鍋中捞肚塊,以防时間过久,肚塊老了)。然后將肚仁塊放入炒勺中,同时倒入調好的佐料,用手勺翻攪兩下,倒在盤內即成。吃时蘸滷蝦油吃。

此菜清香脆嫩,口味清淡,有香菜味。烹制时要很好掌握火候时間,汆与炸的时間均要迅速,不要过久,否則即会**喝**不动。

五二、酸辣銀絲

(一) 原料:

熱羊肚板(即羊肚鮫薄的部	味之素三分
分)四兩	胡椒面五分
湿困粉四錢	鹽五分
香菜五錢	高揚(鷄鴨湯或牛肉湯)…
料酒二錢	
醋五錢	鶏油四錢

(二)制作方法:

- 1. 熟羊肚板切成二寸長、一分寬、半分厚的絲。香菜 切成碎末。
- 2. 把大炒勺放在旺火上。放入高湯、肚絲、味之素、 鹽、料酒。燒开时淋入水团粉(四錢湿团粉加四錢水和成),

用手勺翻攪兩下,再放入醋、鷄油、胡椒面,然后立即**倒在** 湯盤內,上面再撒上香菜末即成。

(三) 特点:

此菜是湯菜、湯味酸辣香醇、不但可口、且可开胃。

五三、油 爆 肚 仁

(一) 原料:

羊肚領(二个、即羊肚中腰	<u> 蒜</u>
的較厚部分)約八兩	植蝦油五錢
牛奶——兩五錢	鹽五分
湿团粉六錢	鷄油五錢
料酒二錢	植物油(取八兩作炸料,約
葱一錢	耗八錢)
姜	

(二) 制作方法:

- 1. 羊肚領撕去皮和油,洗淨后粥成五分見方的塊。葱姜、蒜去皮切成碎末。
- 2. 把鹽、料酒、牛奶、水团粉(六錢湿团粉加三錢水 和成)和葱、姜、蒜末同放在一碗內調成芡。
- 3. 預备开水一鍋,同时把油勺放在旺火上,將油燒开,把切好的肚塊放在笊籬上,連笊籬一起放到开水鍋中汆一下,肚塊即卷起,赶快捞出(时間長了喝不动),再放到熱油鍋中炸一下,迅即把肚塊連油倒在漏勺中,漏去油(不要用攤勺到油鍋中去捞肚塊,以防时間过久,肚塊老了)。然后將肚仁塊放入炒勺中,同时倒入調好的佐料,用手勺翻攪兩下,倒在盤內即成,吃时蘸滷蝦油吃。

此菜質脆嫩,有香味。烹制时要很好掌握火候时間, **汆**与炸的时間均要迅速,不要过久,否則即会嚼不动。

五四、烩 全 祥

(一) 原料:

熟羊脊髓五錢	芥菜·····二錢
熟羊腦 五錢	西紅術二錢
熟羊眼睛	牛奶三兩
水發魚肚三錢	鹽
熟鷄皮二錢	料酒二錢
罐头鮑魚二錢	味之素四分
生鴨肝二錢	湿团粉五錢
罐头龙鬚菜(一根)…約五錢	雞油(分兩次用)八錢
水發玉蘭片五錢	葱二錢
水發蘑菇五錢	姜— 錢
茶花五錢	高湯六兩
Z = 2 X - 42 R. 1.33	

(二) 制作方法:

- 1. 熟羊脊髓切成寸段。熟羊眼睛切成半分厚的薄片。 熟羊腦切成一分厚的片。玉蘭片切成半分厚的片。蘑菇放入碗內,倒入开水,將碗盖上欄二分鐘即發开,摘去泥根洗淨。 芥菜切成一寸長的小斜片。西紅柿先用开水燙一燙,撕去外 度, 並去掉中間的籽不要,切成小斜塊。生鴨肝片 成 小 斜 片, 水聚魚肚片成一分厚的斜片,放在一起,用开水烫一燙。
- 2. **熟鷄皮切成一寸長的小斜塊。**鮑魚片成半分厚的斜片。 龙鬚菜撕去外皮切成寸段。葱切成斜塊。姜去皮切成薄片。
 - 3. 把炒勺放到旺火上,放入鷄油(四錢), 築油見热

时放入葱、姜,用手勺翻攪着炸一下,不等葱变黄色即放入料酒和高湯。湯燒开时捞出葱、姜不要,同时放入羊脊髓、羊腦、羊眼睛、蘑菇、玉蘭片、芥菜、菜花、鮑魚、龙鬚菜、西紅柿、生鴨肝、魚肚、鹽、味之素,待湯將要燒开时倒入牛奶,大开之后淋入水因粉(五錢湿团粉加五錢水和成),翻攪兩下,再淋上鶏油倒在盤子里即成。

(三) 特点:

此菜味鮮香。作成后菜面上有紅黃黑白綠**五色,頗为美 观**。

五五、云 罗 大 蝦

(一) 原料:

对蝦(二个)……約四兩 面粉……一兩五錢 雞蛋(一个)…約一兩五錢 辣醬油……約一兩 紫蘿卜……約一錢 植物油(取一斤作炸料用, 生菜叶(一片)……約一兩 約耗二兩)

(二)制作方法:

- 1. 先將新鮮的对蝦,用冷水冲洗潔淨,撕去头、皮和中間的泥綫(即蝦的腸子),但要留下尾巴。然后將蝦平放 从脊背下刀平片,注意不要片断。再把上片蝦肉揭开用刀拍 一拍,使上下兩片的蝦肉成为一片。
- 2. 把面粉放在碗中,打入鷄蛋, 畑一雨冷水,用筷子 攪成面糊。
- 3. 生菜用冷水洗净,切成二片。紫蘿卜用开水煮熟, 去皮、切成三小片,用少許糖醋浸泡一会。
 - 4. 把炒勺放在旺火上,倒入一斤植物油,燒到見烟时

即端下来,拿着蝦尾,使蝦全身蘸勻面翱,放入油鍋中炸(酮个蝦挨次放入)。剩下的一些面糊要淋在炒勺中,兩个蝦便被淋下的面糊連在一起。这时再把炒勺挪到旺火上,把蝦炸到焦黃色时即熟透,便可捞出,放在菜墩上,把蝦从中間切兩刀,截成均勻的三段,仍按原形摆在盤里。

5. 再把炒勺放在旺火上,倒入一斤植物油,燒到油見烟时,把龙口細粉条放入炸一下,立即取出。把炸好的粉絲摆在蝦的头部,上边复上一片紫蘿卜。蝦的后半部兩側各摆一片生菜,每片生菜上再放一片紫蘿卜即成。吃 时 蘸 辣 醬 油。

(三) 特点:

此菜外酥里嫩,味極鮮美。因蝦旁放有自粉条、粽韭菜, 其形如云,故名云罗大蝦。

· 五六、酸砂子蟹

(一) 原料:

活团臍河蟹(十个)	醋
約重一斤四兩	葱
鮮豌豆粒五錢	姜二錢
水發玉蘭片五錢	青蒜三錢
紅柿椒五錢	肇三分
白糖三錢	味之素三分
湿团杨三錢	髙揚三隣
料酒	雞油—嶷
/ 3 as to 3 as	

(二) 制作方法:

1. 活蟹用較熱的温水洗淨后(如用冷水洗,蟹会跑, 不好洗),左手按着盖壳,右手拿刀撬开盖壳放在一旁。切 去兩側之小毛腿和后臍, 头部用刀切齐, 再用手撕去蟹的草, 牙子(即蟹肺), 並从中間把蟹一切兩半,仍併在一起。用刀把盖壳的四边切去, 成一方塊, 仰放在兩塊蟹肉上。然后分三行摆在九寸盤內(摆时中間放四个, 兩旁各三个), 加入二錢料酒(去腥味), 放在籠屜上用旺火蒸五分簸即熟, 端出待用。

- 2. 把葱、姜、玉蘭片、青蒜切成細絲。紅柿椒去籽也 切成絲。鮮豌豆粒用开水煮熟。
- 3. 把大炒勺放在旺火上,倒入雞油燒熱,放入切好的 葱、姜、青蒜、玉蘭片、紅柿椒絲和鮮豌豆粒,用手勺翻炒 数下。接着放入醋、高湯、白糖、鹽、味之素,等湯开时再 加入水团粉(五錢湿团粉加五錢水和成)。到团粉变白时, 放入明油,即勾成芡,端起炒勺倒在子蟹上面即成。

(三) 特点:

此菜已有二、三十年历史。 蟹味鮮香, 汁甜酸, 別有風味。

五七、八宝髓西紅柿

西紅柿(每个重三兩左右)	黄瓜五錢
十辆	姜分
鱖魚肉(或梭魚肉)⋯─鹇	干团粉五錢
熟難肉(即白水煮雞)一兩	鹽(分二次用)五分
千口蘭一錢	味之素(分工次用)…四分
于香菇一錢	料酒(分二次用)三錢
菜花······	雞油(分二次用)一兩
水發玉蘭片(分二次用)…	高揚五兩

(二)制作方法:

- 1. 口蘑泡开洗淨,与鱖魚肉、熟雞肉、水發玉蘭片(一兩)等均切成長、寬、高各約一分的小丁,放在一起: 再放入姜(切成碎末)、鹽(二分)、料酒(一錢)、雞油(五錢)拌勻成饀。
- 2. 酉紅柿用开水燙一下(燙二秒鐘即可), 撕去外皮, 根蒂朝上放着, 在根蒂处挖一个一寸見方的口揭开, 作为盖子。再把酉紅柿的籽取出来, 裝入 已 制 成 的饀, 盖上盖子(要保持酉紅柿的原样), 摆在碗里(勿倒放), 上鍋蒸透(蒸十分鐘即可)。然后盖子朝下地扣放在盤內。
- 3. 把干香菇用热水泡开洗淨,切成半分厚的小片。剩余的水發玉蘭片(四錢)也切成半分厚的小薄片。菜花切成長、寬、高各約一分五厘的小丁。
- 4. 黄瓜先順長劈作兩半,然后切成三分長的段,取用四段。在每一段上橫着按等距离切四刀,刀口長度約为黄瓜寬度的三分之二,掰开成为五爪狀(見圖1);再把第二瓣与第四瓣分別向外捲起掖在縫里(見圖2),使成蝴蝶花样。
- 5. 把大炒勺放在缸火上,放入五兩高湯。湯开后把切好的玉蘭片、香菇、菜花和味之素(二分)、料酒(二錢)、鹽(三分)一併放入。等湯再开后,把芡粉(五錢团粉加七/錢水拌成)倒入,翻攪兩次,並加入五錢明油(鷄油)。然后把湯汁輕輕澆在蒸好的西紅柿上。



黄瓜殷切四刀后的上面形狀。



底面形狀



掰开后成五爪狀



捲成的蝴蝶花样 圖 2

此菜味道清鮮, 营养丰富, 有紅、綠、白、黑四种顏色, 頗为美观。

五八、什錦茨嘉飯

(一) 原料: 熟大米飯(最好用小站米) 青梅 二錢 一一兩 香蕉 二兩 香蕉 二兩 苯果 二兩 菠蘿 (用罐头的) 二兩 專樣 五錢 葡萄干(最好是白葡萄) 白糖 五酸 沙果脯 二錢 少果脯 二錢 (二) 制作方法:

- 1. 把苹果、鴨梨去掉皮和核,香蕉去掉皮。然后把苹果、鴨梨、香蕉和菠蘿、沙果脯、青梅、京糕切成小丁(長、**寬、厚各一**分)。
- 2. 把天炒勺放在旺火上燒熱后,放入鷄油。随着把大米飯和切好的苹果、香蕉、鴨梨、菠蘿、沙果脯、青梅、京糕、以及白糖一同放在炒勺里,用小手勺不断翻炒,約一分

鐘使飯热透,倒入盤內即成。

(三) 特点:

此飯有各种顏色、色調美艰。味清香、甜而不腻。

五九、炸 羊 尾

(一) 原料:

雞蛋………六个 塊团粉………二兩五錢

豆沙餡 (甜的)*……五兩 植物油 (取二斤作炸料用)

白糖………二瞬 約耗二隔

(二) 制作方法:

- 1. 打开鷄蛋,分出蛋黃不用,只把蛋清倒入碗里,用筷子在碗里攪打,使成泡沫。再把塊团粉碾碎放入,攪拌均勻。
 - 2. 把豆沙饀揉成十个小圆球,每个重五钱。
- 3. 把植物油倒入鍋中,燒五成开(即不要太热),端 离火口放在灶旁。用筷子夾着豆沙球在雞蛋清里轉几下,蘸 上蛋清,一一放入油鍋。等放完后,再把油鍋放在火口上, 把豆沙球外圍的蛋清炸成全黃色。随即撈出放在盤內,撒上 白糖即可食用。

^{*} 豆沙餡的制作方法(按一斤小豆計算);

⁽¹⁾ 取小豆一斤洗淨,下入涼水鍋里,加四錢碱,在旺火上攤开后,**改**用 傲火煮爛,**燃機**敵好。

⁽²⁾ 小豆煮爛后用磨磨碎, 过概, 去潘豆皮, 然后放入白布口袋里, 吊起来突去水分, 即为豆沙。

⁽³⁾ 豆沙倒在鍋里,加一斤半白糖(二斤紅糖也可),在像火上不断翻攪 驚炒,炒至适当干度,使成干糊狀,然后加入四錢香油拌勻即成。每斤小豆約 可出四斤左右豆沙酯。

- 1. 此甜菜創始于清朝末叶,已有六、七十年的历史。 原来是用羊尾作饀炸的,因羊尾油有羶味,才改为现在的制作方法,仍称"炸羊尾"。
 - 2. 此甜菜作成后呈金黄色、味甜香、外皮軟而微酥。

瑞增厚(清真)

瑞增厚开設在北京市中山公園內,是清眞館,以做機牛 、內著名,厨師是馬德起。

六O、煨 牛 肉

(一) 原料:

牛窩骨筋(即牛腿部的筋)	桂皮二錢
	,大料二錢
白糖二兩	葱五錢
酱油 —斤牛	姜
料酒二兩	花生油四兩
/ X 20 0 x .x	

(二)制作方法:

- 1. 牛窩骨筋用清水洗淨,把水空干,切成一寸見方的 塊。葱切成寸段。
- 2. 把切好的牛窩骨筋塊放在半开的花生油鍋里"边"成金黄色后,倒入深鉄鍋里、用旺火煮一开,將附在牛筋上的一些渣滓煮掉。撈出牛筋,撒起湯面上的浮油(湯不要)和牛筋塊再放入深鉄鍋里。另加清水(水漫过牛筋即可),并把葱、姜、桂皮、大料、白糖、醬油、料酒等佐料放入,盖上盖,放在旺火上先煮一开,再移到微火上煨五 小时 左 右(煨的中間要翻动数次)即爛,煨好时湯已不多。可用筷子

在牛筋上扎一下試驗爛的程度。以能穿入为合适。

3. 牛筋有老嫩,有的先爛,有的后爛,为避免將先爛的牛筋煨化,可將先爛的牛筋揀出来,等牛筋全部煨爛时,再把先揀出的牛筋倒入深鉄鍋內,再略煨一会即可起鍋。

注意事項:

此菜如涼了需要再熱时,最好用籠屜蒸,如用鍋来热, 因湯已很少,容易粘鍋底。

(三) 特点:

此菜作成后颜色金黄,味香肉爛,入口即化。

赵常斌厨师

赵常斌原是北京燕林春飯庄(已歇業)的厨师, 現在北京市飲食業公司工作, 他有多年烹調經驗, 並會向清末名厨师学过艺。为了交流經驗, 特介紹他所最擅長的四个菜的制作方法。

六一、紅燒翅根

(一) 原料:

水發翅根半斤	醬油 ·····一兩
干香菇——錢	料酒四錢
水發玉蘭片一錢	味之素三分
熱火腿五錢	葱、姜各一段
油菜二河	高湯一碗(約半片)
水团粉三錢	鷄鴨油(分兩次用)二兩

(二) 制作方法:

1. 翅根用开水煮雨次。吞菇用水泡透后摘洗干**淨**,保 留原湯(使之沉淀,去掉髒物)。玉蘭片切成薄片。火腿去 皮也切成片。油菜洗净, 撕去菜筋, 用刀破开, 切成一寸五 分長的段, 葱、姜剔洗干净, 用刀拍一下。

2. 把炒勺放在旺火上,倒入鷄鴨油一兩二錢,燒热, 把葱、姜放入炸成黃色,随即 加入 高 湯,稍熬一熬,用溺 勺把葱、姜捞出不要,放入翅根、玉蘭片、火腿、香菇、醬 油、料酒、味之素等原料及香菇原湯,挪在微火上慢慢把翅 根燉爛(用筷子挑起翅根,兩头下垂,翅根即爛,这样最为 合适)。再把油菜放入燉爛,並加入水团粉使汁变濃,最后 再加入明油(鷄鴨油)八錢即成。

(三) 特点:

此菜系三十年前名厨师田学隆所發明的。味**極香醇**,营 养和味道与魚翅相同,而价值低数倍。

六二、炸雞酥絡

(一) 原料:

難母類……一只重約二斤 葱、姜………各一段精鹽……四袋 植物油(取一斤作炸料用, 花椒……四、五粒 实耗一兩)細花椒面……少許

(二) 制作方法:

- 1. 雛母鷄宰杀后,退淨羽毛,打洗干淨,去掉臟腑和 鷄身后部,只留用鷄胸部(帶骨的地方),放入开水鍋里煮 熟取出。再用花椒、鹽水煮約四、五分鐘取出,晾涼后去掉 皮骨,把鷄肉撕成細絲。
- 2. 鍋內放入植物油一斤,在徽火上燒熱后,把撕好的 雞絲分二十余次下鍋炸成金黃色,鷄絲炸时会粘在一起成一 薄片,取出趁热稍满一点花椒面,晾凉后即成。

(三) 特点:

- 1. 此菜系凉菜, 味道酥香, 顏色金黃, 形似紗絡, 故名。
- 2. 此菜系清末內务府的名厨师李玉泉(又名李亮)創制的, 很有名。赵常斌系李之門徒, 此菜得其傳授。

六三、杏核肉

(一) 原料:

五花猪肉一斤	醬油二兩
大扁杏仁一兩	料酒—兩
碎冰糖(分兩次用)…一兩	葱、姜——各一段
团粉	猪油約五鏡

(二) 制作方法:

- 1. 猪肉在清水里刮洗干净,切成半寸的方塊(帶皮)。 杏仁用开水泡透,去掉外皮用纱布包好。
- 2. 把炒勺放在旺火上,倒入猪油,放进冰糖五錢,將冰糖炒成深紅色后,再放入切好的肉塊一起炒,当肉塊炒成紅色时,加入葱段、姜段、醬油、料酒及包好的杏仁,挪在微火上慢"靠",应随时顛勃,勿使胡底、待肉"靠"到六、七成爛时,即加入剩下的五錢冰糖,再"靠"到九成爛时,把炒勺端下来,取出杏仁布包,去掉纱布,杏仁放在碗里舖平,把"靠"好的肉塊(皮向下)摆在杏仁的上边,倒入一些原湯,用籠屜蒸爛如豆腐时取出,却在湯盤或碗里。再用原湯加团粉,使成粘汁,養在上面即成。

(三)特点:

此菜味極香醇、並有杏仁味道。

六四、凉冻綠豆肘

(一) 原料:

葱、姜各一段
精鹽三錢
白矾少許

(二)制作方法:

- 1. 砂鍋內倒入二斤清水燒开后,放进淘洗干淨的綠豆和少許白矾,同时把猪肘子肉用小刀在清水里刮 洗 干 淨 也放入砂鍋里,用微火慢煮。待猪肘子肉煮到八成爛时(用竹筷子一穿即透为合度)取出,皮向下放在瓷碗里,上面放上葱段、姜段,並加入精鹽、原湯(过罗不要綠豆),放在籠廠里用旺火一气蒸到極爛(和南豆腐相似)取出,去掉葱、姜段,濾出原湯。然后把原湯中的浮油搬去,再过一次罗,仍倒入盛猪肘子的碗里,並放在邇風处晾凉。
- 2. 晾凉后随即放在冰箱里,使凝結成冻取出,从四周 把已經結成冻的肘子从碗里取出,放在案板上,用刀切成一 寸五分長的薄片,整齐地摆在盤子里即成。吃时 可 佐 以 花 椒油、醬油、蒜泥、花椒鹽、蝦油等佐料,食者可随意选擇 蘸食。

(三) 特点:

此菜为清末名厨师賈尚福(賈六兒)所創制的,質爛味美,肥而不腻,當养丰富,为夏季中肉食佳品。

几种名点

六五、奶油炸糕

制作人: 北京市王府井南口攤商汪永年

(一) 原料:

面粉——斤	猪油三兩
雞蛋一斤	香料(香草片可放三片,其
奶油(亦可用猪油代替)	它香料也可)少許
三神	开水·····一斤牛
白櫥六兩	
发制直料数果 要高权。, C的配2	、其、二、医毒医外外山丛纵隔上 数

各种原料数量系面粉一斤的配合量。一斤面粉約出炸機四十塊。

(二) 制作方法:

- 1. 面粉过篩去掉疙瘩放入盆里,把开水一斤半一次倒入,用竹板或筷子迅速搅拌均匀晾温。
- 2. 把面晾温后,將雞蛋打开分三次、四次或五次加进去。每加一次蛋液随即攪拌一次,在最后一次加蛋液时,同时加入奶油、猪油、白糖和香料(香草片要先用凉水溶解后再放入面里),再攪拌均勻。
- 3. 把猪油(花生油、生菜油、牛油亦可,最好不用香油与豆油,因易于抵消奶油味)放入鍋內,燒开(油剛一冒烟时)后將火調节一下,使火苗不要太旺(用鉄盖把火口遮住半边),並須随时調节,不使火苗过旺或过微。
- 4. 把第2項和好的面做成圓形小餅(每个重約一兩), 逐个放入油鍋,兩面炸成金黃色捞出,空去浮油蘸糖食用。

(三) 特点:

1. 此炸糕系攤商汪永年于1946年創制的,很受消費

者的欢迎。

2. 此炸糕顏色金黃,味道香 甜,外 皮 酥 脆,中間軟 嫩,营养丰富,易于消化。

六六、油酥蘿卜絲餅

制作人: 北京市东华門大街攤商刘广玉

(一) 原料:

好面粉一斤	鹽五分
猪肉(去皮淨肉)八兩	碱五分
墓卜(去皮)→兩・	葱(葱白)四兩
白糖(分兩次用)…—兩五錢	姜······二 錢
香油四扇	大料二錢
酱油(分兩次用)四兩	

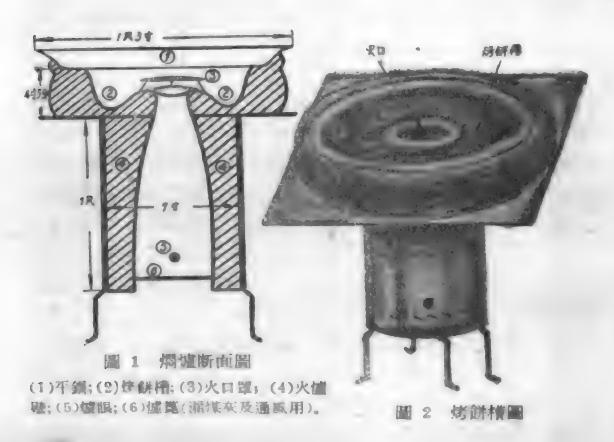
各种原料数量系面粉一斤的配合量。面粉一斤約出油酥蘿卜絲餅 二十个。

(二) 制作方法:

- 1. 猪肉切成長、寬、厚各一分五厘的小丁。葱劈成四瓣,並切成一寸長的葱段。姜切成一分厚的片。蘿卜用帶刺的擦板擦成細絲,放在开水鍋里煮七、八分 鐘(嫩蘿卜煮二、三分鹼即可),捞出放在凉水里冲凉后把水挤净;十兩生蘿卜約出八、九兩熟蘿卜絲(嫩蘿卜只能出五、六兩)。
- 2. 把肉丁用开水燙一下(約燙半分鐘)。空鍋在微火上燒熱,把肉丁放入鍋里炒一炒,炒出油來(約炒五分鐘左右)倒出。然后在空鍋里放入一兩醬油、五錢白糖炒熱,随即放入肉丁和其余的醬油、白糖以及葱段、姜片、大料等,不断翻攪着炒,將水气炒去,把汁炒成黏液狀后,挑出葱段、姜片、大料不要,即成叉燒肉。

- 3. 鹽、碱用七兩凉水溶解后,倒入面粉里揉匀,用潮湿白布裹起放一小时左右,再在石板制的面板上揉儿遍,揉成直徑約为一寸的圓条,刷上一層香油,揪成每个重約一兩的小面剂,随即揉成二寸長的面条,再刷上一層香油。
- 4. 在面板上刷上一些香油,取一个面条放在上面用手压扁,滚上一層香油,擀成七寸見方的面皮。然后右手按住面皮的右边,左手托起左边,把面皮慢慢地試探着向左抻長(不要用力过猛),要抻得很薄,达三尺許,再在上面刷滿香油。面皮抻長后兩端寬約二、三寸,中段較窄約寬一寸五分到二寸。

然后在面皮右边近头处放上饀(每个餅需蘿卜絲四錢到四錢五分,叉燒肉帶升三錢,其中汁約五分)。放饀方法: 先



取三錢蘿卜絲放在底下,把叉燒肉放在中間,上面再盖上一錢到一錢五分蘿卜絲,把饀攤成一个圓堆。然后把面皮由右向左輕輕地周身包捲起来,不要捲成圓筒形,而是把饀完全包在中心。包捲之后略是圓形。

5. 將捲好的圓球放在已經燒溫了的燜爐*的平鍋上,用 手按兩下,压成餅狀,烙成淺黃色,兩面共烙四到五分鐘。 烙好后立着放入"烤餅槽"*里,餅的一面貼着"烤餅槽"的內 壁,另一面迎着火口(讓爐里噴出的热气燻烤着餅身,但热 气不要太旺,以発烤得外焦里不熟),把不鍋盖上。烤完一 面再烤另一面,每面約烤五分鐘左右,把兩面均烤成紅黃色 即成。

(三)特点:

此餅最大特点是酥脆, 热食尤佳。制作方法較为特殊, 已有一百多年的历史, 很受消費者欢迎。

^{*} 烟爐構造及其使用方法:

⁽一) 烟爐構造見醴 1、2、3、4。

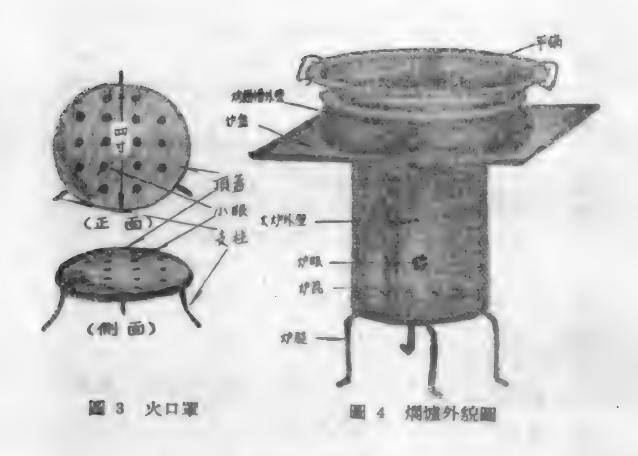
⁽二)使用方法:

⁽¹⁾ 移开平鍋,撒开火口罩(参看圖 1),在鎮中樹體煤火(先螺體木柴, 然后放入煤球),使黑烟雪出去,火不要生得太旺,但在和面间时就应生火。

⁽²⁾ 用碱水把"烤餅槽"(参滑圖1及圖2)洗刷干淨。

⁽³⁾ 把"火口罩"罩在火口上(参看圖1及圖3)。罩火口罩的作用是: 一 方面不使火苗直射平纖,以降低平纖的热度,因为平纖太熱是不适于熔餅的, 另方面可使熱气被火口罩擋住,而由火口罩底下向四外噴射出来擴烤餅身。

⁽⁴⁾ 把平鍋蓋在烤餅槽上,形成一个蓋子(参看圖1及圖4),使某火把 烤餅糟烤热,把平鍋接温。 但烤餅槽与平鍋都不要太热, 摸着剛 剛愛 手就可 以。



六七、豆腐腦

。制作人: 北京市門框胡同攤商白文青 (清眞)

(一) 原料:

黃豆醋(即碾成碎胸的黄	植物油底一兩五錢
豆);一斤	粗壁四兩
獲職羊肉三斤	精鲢五錢
干口漕华斤	辣椒油三麻
酱油一斤	香油三兩
熟石膏面六兩	花椒三錢
湿固粉七斤牛	

各种原料数量系黄豆蜡十斤的配合量。

(二) 制作方法:

- 1. 制豆腐腦:
- (1) 黃豆醋用水浸泡,使其發漲並保持原色不变为宜。一般是夏季約泡一小时; 冬季約泡八小时; 春、秋天泡三、四小时。如冷天急待使用时亦可用热水浸泡。豆蜡泡好后,用手搓洗,濾淨汚水,用清水再洗兩次。洗好后兒入約三倍的水(即豆醋一与水三之比)磨成稀糊狀,磨得越細越好。磨好后加入与"豆醋糊"重量相等的开水(夏季开水燙手,可稍晾湿些),並加入植物油底(油底可起潤滑作用,能縮短过濾时間,如不無用,不加油底亦可),攪拌几下,分水倍入白布袋里(用較密的馬尾罗过滤亦可,白布袋形狀大小与普通的面口袋相仿),施加压力把漿汁挤出。濾完后再把濾过的全部豆渣放在磁器里,兒入开水攪拌几下,再濾出漿汁倒出豆渣,如此連顆操作,直至豆渣不腻手为止。但几次过碱的兒水总量,不得超过所濾出豆渣的全部重量的兩倍(即一比二),十斤豆醋以出漿85~90斤为宜。
- (2)用勺據掉漿汁上面浮起的泡沫,把漿汁倒入鍋中在 旺火上煮开;漿汁濃度較大,含有大量油質,应随时注意不使 漿汁外溢。开鍋后要馬上把漿汁舀入瓷罐內,加入調好的石 膏汁*,随倒随用一支直徑三分許、長一尺七、八寸的小木棒 在一头捆上一个小勺攪。攪的劲作要快,將小木棒斜置瓷罐 內,在罐中做上下旋轉动作(划圈),使漿汁充分翻滾,約 攪15至20下(以木棒勺在罐內繞一圈为一下),所用时間共 为3至5秒鐘(攪的时間長了豆腐腦不光澤;时間短了不均

^{*} 石膏汁是用熟石膏面木丽兑入五成开的水一斤(多季可用开水) 鸛成的,其遗废相当于塘汁。除黄豆可少用一些石膏面,新上市的黄豆 可多用一些,但相差不能过一两。

与,有的成瑰,有的不凝固)。然后拿起木棒勺,向外倾斜,与聚面成45度角,在聚面上用木棒勺的小勺部分順着漿汁旋轉的方向由这一边划到那一边,要一下一下地慢划,不宜太快。此时在聚面上,在勺的兩側会 卷起 兩个 很深的小旋渦,划 1 分鐘左右旋渦逐漸由深而淺,由淺而小。这时用木棒勺盛水少許,一滴一滴地点在聚面上,如聚面呈現出一个个的小坑,則豆腐腦即已制成,20分鐘以后即可食用。如所滴的水点与聚汁混合在一起,則豆腐腦还未制成,还須用木棒勺一下一下地繼續划一分鐘左右,如所滴的水还不呈現小坑(再一次試驗所滴的水),說明石膏用量不够,应馬上再免一些石膏汁攪拌,待漿面呈現小坑为止。

2. 制油:

- (1) 羊肉横着肉紋切成一分厚、約四、五分見方的碎片。 干口磨用水泡五小时后取出,放入盆內拌入粗鹽(一兩), 用手捏挤,挤出口蘑內的杂物,然后放在淨水中再洗兩衣, 摘去根蒂,切成三分長、二分寬的小塊。將泡口蘑的水与兩 次洗口蘑的水倒在一起,在旺火上燒开,沉淀后濾去髒物待 用。蒜用捣蒜的臼子加精鹽(五錢)種成蒜泥。湿团粉兒水 七斤拌勻。醬油在旺火上燒开待用。
- (2) 把水六十斤倒入鍋中在旺火上煮开,放入羊肉片,用勺攪拌几下;待水快开时倒入醬油、口磨水和粗鹽(三兩); 牙鍋时再把团粉倒入,要慢倒多攪,勿使团粉成塊,并鍋后 即成滷。
- (3) 把海**坚在鍋里或瓷罐內,將口蘑塊撒在上面**,同时用香油把花椒炸焦,取出花椒不要,趁熱將花椒油燒在口蘑上,待油凉了以后,把口蘑与滷拌在一起即可食用。

(三)特点:

海清香,豆腐腦鮮嫩。吃时把豆腐腦盛入碗中, 澆上這量的滷和蒜泥以及辣椒油, 就着燒餅吃最好。

六八、蘇 燒 餅

制作人: 北京市西草皮庫胡同攤商丁宝貨〔清眞〕

(一) 原料:

 面 粉
 花生油
 紅 糖
 瓜子仁

 小紅豆
 香油
 桂花
 桃 仁

各种原料的使用数量,接所制酥燒餅的总量,以制作方法中所列 比例推算。

(二)制作方法:

- 1. 發面:用溫水和面,冬天水要稍熱些,夏天水温可低些。春、夏天每斤面要用六、七兩水,冬天可用半斤。面和好后加入面肥(即發酵用的起子)和勻,約一个多小时面即發酵,用手按着發宣,就可使用。冬天气候冷,發酵时間需要加倍。
- 2. 油酥: 胸花生油放在油鍋中燒开(以油鍋有烟冒出来为宜), 把干面粉倒入油鍋中用木勺不停地攪拌, 直到面粉和油混合均匀后, 把油鍋端下来, 繼續翻攪, 攪成淺黃色时即为油酥。一斤面要用半斤花生油才能炒成油酥。
- 3. 紅糖与豆沙銷: 用面杖把紅糖一斤擀成細末,加入四兩干面拌勻,再加入三兩香油用手搓勻,即为紅糖餚。

用小紅豆一斤加水並放少許碱煮开,約兩个半小时左右 煮成紅豆粥。晾溫后,过鉄絲罗,使紅豆汁漏到盆中,紅豆 皮留在鉄絲罗里。随即將紅豆汁裝在布袋中,用兩手揉搓, 使水分挤出,再把布袋放在木板上,加以压力,挤干全部水 分,即成豆沙。然后取紅糖一斤放在鍋中,加入少許水熱开后,放入少許桂花,並將豆沙倒入。这时把鍋端下来,再加少許瓜子仁、桃仁,用木勺拌勻后即成豆沙鸽。紅糖与小紅豆的比例为一比一,这样甜度最为适合。

4. 最后做成酥燒餅: 將發好的面加入少許碱水,用力 樣勻並去掉酸味,接成三分厚的圓餅。油酥放在圓餅上(十 兩面用五兩油酥),用手沿着面边捏起,把油酥包在里面如 馒头形,再用面杖擀成二分厚的圓餅。把圓餅的兩边用刀切 齐,使成長方形(此时切齐处看見中間夾有一層油酥)。切 下的边放在面餅一端,捲成長形的卷,再用手拉細,使之成 为一寸五分寬的長捲。把長捲揪成二寸長的面剂(小塊),用 手按扁,把紅糖饀或豆沙饀包入,再擀成圓形小燒餅,上塗 一層香油,放在鐺上,用手按一下,盖上鐺盖,烙五、六分 鑹后,再翻过来烙另外一面,兩面共烙約十分鐘左右。燒餅 烙好后,在出鐺时,用兩手圍着餅边捏一下,油酥即起酥, 酥燥餅即做成。

注意事項:

幣燒餅的火候要掌握好,先把爐子燒着,**至煤球全部燒** 紅时,在上面压上一層煤渣,使热度均匀,**且無火苗冒出。** 在烙燒餅时,如鑑太热,則須把鐺由火上端下,瞭一会,再 放到火上,因火太热燒餅会烙胡。

(三) 特点:

顏色金黃,皮酥餡軟,香甜可口,最好趁熱食用。

內容介紹

本報为北京所固有的名菜名点專輯。介紹了仿腾、又一順(清冀)、 瑞增厚(清眞)等真正北京本地風味飯館的名葉六十四种与四个著名 攤商的名点四种。

这些名菜名点,是城市服务部飲食業管理局在北京市飲食業公司 和北京市服务局的协助下,由煎述飯鐵的名頒遞亲自介紹編写而成, 並經其他飲食業的名厨师共同鑑定过。

本輯所述制作方法裁为詳細,对各名菜名点的特点、以及聚制各 該名菜名点的飯館和壓騙,亦分別作了介紹。

本輯可供全国各地飲食業从業人負、關肺訓練期期生、以及各个 家庭的參考和學習。

中国名菜譜

第二輯

北京名菜名点之一城市服务部飲食業質理局編

金品工业出版社出版

(北京市厂安型內自广路) 北京市咨判出版業營業的可能出字第(第3)号 北京市(印刷工厂)印刷。

新华書店發行

287 × 1002 全尾 $\frac{1}{52} + 2 \frac{5}{8}$ 甲根・56, 000 字

1967年11月 **第1版** 1967年11月 北京第1次即制

和數: 1--44,900 完介: (19)0.44 元

畿---曾号: 15755 · 食 114 · 〔192〕

統一書号: 15065·食114·(192)

崖价: 0.44 元